MANUAL DE INSTALACIÓN, USO Y MANTENIMIENTO

NECTA

Brio 250

Espresso

Instant

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

MX Español

DOC. NO. **H 160MEX 00**

EDICIÓN 1 11 02

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295

DICHIARAZIONE DI CONFORMITA'

DECLARATION OF CONFORMITY

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING

INTYG OM ÖVERENSSTÄMMELSE

OVERENSSTEMMELSESERKLÆRING

YHDENMUKAISUUSTODISTUS

www.imcoffee.mx

Valbrembo, 03/05/2001

Dichiara che la macchina descritta nella targhetta di identificazione, è conforme alle disposizioni legislative delle direttive: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** e successive modifiche ed integrazioni.

Declares that the machine described in the identification plate conforms to the legislative directions of the directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 EEC** and further amendments and integrations.

Déclare que l'appareil décrit dans la plaque signalétique satisfait aux prescriptions des directives: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** et modifications/intégrations suivantes.

Erklärt, daß das im Typenschild beschriebene Gerät den **EWG** Richtlinien **89/392**, **89/336**, **73/23** sowie den folgenden Änderungen/Ergänzungen entspricht.

Declara que la máquina descripta en la placa de identificación, resulta conforme a las disposiciones legislativas de las directivas: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** y modificaciones y integraciones sucesivas.

Declara que o distribuidor descrita na chapa de identificação é conforme às disposições legislativas das directivas **CEE 89/392, 89/336 e 73/23** e sucessivas modificações e integrações.

www.imcoffee.mx

Verklaart dat de op de identificatieplaat beschreven machine overeenstemt met de bepalingen van de **EEG** richtlijnen **89/392, 89/336** en **73/23** en de daaropvolgende wijzigingen en aanvullingen.

Intygar att maskinen som beskrivs på identifieringsskylten överensstämmer med lagstiftningsföreskrifterna i direktiven: **89/392**, **89/336**, **73/23 CEE** och påföljande och kompletteringar.

Det erklæres herved, at automaten angivet på typeskiltet er i overensstemmelse med direktiverne **89/392, 89/336** og **73/23 EU** og de senere ændringer og tillæg.

Forsikrer under eget ansvar at apparatet som beskrives i identifikasjonsplaten, er i overensstemmelse med vilkårene i EU-direktivene **89/392, 89/336, 73/23** med endringer.

Vahvistaa, että arvokyltissä kuvattu laite vastaa **EU**-direktiivien **89/392**, **89/336**, **73/23** sekä niihin myöhemmin tehtyjen muutosten määräyksiä.

ANTONIO CAVO

C.E.O

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

www.imcoffee.mx
contacto@imcoffee.mx

IQNet

THE INTERNATIONAL CERTIFICATION NETWORK

CERTIFICATE

IQNet and
CISQ/IMQ-CSQ
hereby certify that the organization

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

Via Roma, 24 – I-24030 VALBREMBO (BG)

for the following field of activities
Design, manufacturing and sale of
electronical/electromechanical vending machines
has implemented and maintains a
Quality Management System
which fulfills the requirements of the following standard

ISO 9001

Issued on: 2000 - 03 – 31

Registration Number: IT - 12979

IQNet — *Catherine Neville*
President of IQNet

CISQ — *Gianrenzo Prati*
President of CISQ

Members of IQNet (registered association):

AENOR *Spain* AFAQ *France* AIB-Vincotte International *Belgium* APCER *Portugal* CISQ *Italy*
CQS *Czech Republic* DQS *Germany* DS *Denmark* ELOT *Greece* FCAV *Brazil* HKQAA *Hong Kong*
ICONTEC *Colombia* IRAM *Argentina* JQA *Japan* KEMA *Netherlands* KSA-QA *Korea* MSZT *Hungary* NCS *Norway*
NSAI *Ireland* ÖQS *Austria* PCBC *Poland* PSB *Singapore* QAS *Australia* QMI *Canada* SFS *Finland*
SII *Israel* SIQ *Slovenia* SQS *Switzerland*

IQNet is represented in the USA by the following IQNet members: AFAQ, AIB-Vincotte International, CISQ, DQS, KEMA, NSAI and QMI

Federazione - *Federation*

CISQ

a member of IQNet

CISQ è una Federazione sovrasettoriale ed indipendente di enti di certificazione dei Sistemi di Gestione aziendali, operanti ciascuno nei settori di propria competenza.

CISQ is a multi-sector, independent, non-profit Federation of Italian organizations for the certification of company management systems, each operating in its own sector of responsibility.

CERTIFICAZIONE ITALIANA DEI SISTEMI QUALITÀ AZIENDALI
ITALIAN CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

CSQ

CERTIFICATO n. / *CERTIFICATE n.* **9130.ZAVE**

SI CERTIFICA CHE IL SISTEMA QUALITÀ DI
WE HEREBY CERTIFY THAT THE QUALITY SYSTEM OPERATED BY

NECTA VENDING SOLUTIONS S.p.A.

UNITÀ OPERATIVE
OPERATIVE UNITS

Via Roma, 24 – 24030 VALBREMBO (BG)

È CONFORME ALLA NORMA / *IS IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD* **UNI EN ISO 9001**

PER LE SEGUENTI ATTIVITÀ
CONCERNING THE FOLLOWING ACTIVITIES

Progettazione, produzione e commercializzazione di apparecchiature elettromeccaniche/elettroniche per la distribuzione automatica e la ristorazione
Design, manufacturing and sale of electronical/electromechanical vending machines

IL PRESENTE CERTIFICATO È SOGGETTO AL RISPETTO DEL REGOLAMENTO PER LA CERTIFICAZIONE DEI SISTEMI QUALITÀ DELLE AZIENDE
THE USE AND THE VALIDITY OF THE CERTIFICATE SHALL SATISFY THE REQUIREMENTS OF THE RULES FOR THE CERTIFICATION OF COMPANY QUALITY SYSTEMS

SINCERT

EA: 19

Prima emissione / *First issue* 1 Giugno 1994

Emissione corrente / *Current issue* 31 Marzo 2000

IMQ - VIA QUINTILIANO, 43 - 20138 MILANO

La validità del presente certificato è subordinata a sorveglianza annuale e al riesame completo del Sistema di Qualità con periodicità triennale secondo le procedure dell'IMQ S.p.A.
The validity of the certificate is submited to annual audit and a reassessment of the entire Quality System within three years according to IMQ S.p.A. rules

IM Coffee (55) 27 89 39 45

IM Coffee (55) 27 89 39 45

INDICE

INTRODUCCION PAG. 2

IDENTIFICACION DEL APARATO PAG. 2
EN CASO DE AVERIA PAG. 2
TRANSPORTE Y DEPOSITO PAG. 2
EMPLEO DE LOS DISTRIBUIDORES PAG. 3
POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION PAG. 3
ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION PAG. 3
CARACTERISTICAS TECNICAS PAG. 3
CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA PAG. 4
ACCESORIOS PAG. 4

CARGA Y LIMPIEZA PAG. 5

INTERRUPTOR DE PUERTA PAG. 5
MANTENIMIENTO Y DESINFECCION PAG. 5
MANDOS Y INFORMACIONES PAG. 5
CARGA DE LOS VASOS PAG. 6
CARGA DEL CAFE PAG. 6
CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES PAG. 6
CARGA DE LAS PALETAS PAG. 6
CARGA DEL AGUA PAG. 6
SANITACION DE LOS CIRCUITOS Y DE LOS MEZCLADORES PAG. 6
LIMPIEZA DEL DEPOSITO PAG. 7
LIMPIEZA DE LA BANDEJA PAG. 7
LIMPIEZA DEL BRAZO TRASLADOR DEL VASO PAG. 7
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR PAG. 8
LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE PAG. 8
INTERRUPCION DEL SERVICIO PAG. 8

INSTALACION PAG. 9

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR PAG. 9
INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS PAG. 9
CONEXION A LA RED HIDRICA PAG. 9
CONEXION ELECTRICA PAG. 10
INTERRUPTOR DE PUERTA PAG. 10
MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO PAG. 10
DECALCIFICADOR PAG. 10
LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO PAG. 10

FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE PAG. 11

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE PAG. 11
CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS PAG. 11
CALIBRADOS ESTANDAR PAG. 11
REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN PAG. 12
REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA PAG. 12
REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO PAG. 12
REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS) PAG. 12

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO PAG. 13

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL PAG. 13
FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO PAG. 13

PROGRAMACION PAG. 14

VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES PAG. 15
PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO PAG. 16
PROGRAMACION DE LOS PRECIOS PAG. 16
PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES PAG. 16
PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL PAG. 16
PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES PAG. 16
INICIALIZACION PAG. 16
PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA PAG. 16
CONFIGURACION DE LA MAQUINA PAG. 17
CONTADOR DE SUMINISTROS PAG. 17
AJUSTE RELOJ PAG. 17
LAVADO AUTOMÁTICO PAG. 17
DEFINICIÓN DE FRANJA HORARIA PAG. 17
DEFINICIÓN DE PRECIOS POR FRANJA HORARIA PAG. 17
PROGRAMACIÓN DE DATOS MDB PAG. 17

FUNCIONES DIRECTAS PAG. 18

PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS PAG. 18
INSTALACION PAG. 18
PUESTA A CERO DE LAS ESTADISTICAS PAG. 18
IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS PAG. 18
VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS PAG. 18

PROGRAMADOR PAG. 18

TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP PAG. 18
DATOS TRANSFERIDOS PAG. 19
CONFIGURACION DE LA LENGUA PAG. 19

MANTENIMIENTO PAG. 20

GENERALIDAD PAG. 20
MANTENIMIENTO DEL GRUPO CAFE PAG. 20
REGENERACION DEL DECALCIFICADOR PAG. 21
SUBSTITUCION DEL CARTUCHO DECALCIFICADOR PAG. 21
SANITACION ANUAL PAG. 21

FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS PAG. 22

TARJETA DE CONTROL PAG. 22
TARJETA DE PULSADORES PAG. 22
CONFIGURACION DE LA TARJETA DE CONTROL PAG. 22
CONFIGURACIÓN DE PRESTACIONES PAG. 23
CONFIGURACION DEL MODELO PAG. 23
CONFIGURACION CUCHARILLAS PAG. 23
CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO PAG. 23

CIRCUITOS HIDRAULICOS PAG. 24

RESUMEN MENÚ "PROGRAMACIÓN" PAG. 27

LECTURA DATOS ESTADÍSTICOS PAG. 33

ESQUEMA ELECTRICO PAG. 35

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

INTRODUCCION

La presente documentación constituye parte integrante de los aparatos y debe, por lo tanto, estar siempre junta con los aparatos mismos en todo desplazamiento o cambio de propiedad a los efectos de permitir ulteriores consultaciones por parte de los diferentes operadores.

Antes de proceder a la instalación y al empleo de los aparatos, es necesario leer atentamente y comprender éste manual en relación a las normas de seguridad de la instalación, a las normas de empleo y a las operaciones de mantenimiento.

El manual está subdividido en tres capítulos.

El **primer capítulo** describe las operaciones de carga y de limpieza ordinaria para realizar en zonas del aparato accesibles sólo con la utilización de la llave de apertura de la puerta y sin el uso de otros utensilios.
El **segundo capítulo** contiene las instrucciones relativas a una correcta instalación y las informaciones necesarias para aprovechar de la mejor manera las prestaciones del aparato.
El **tercer capítulo** describe los trabajos de mantenimiento que exigen utilizar herramientas para acceder a zonas potencialmente peligrosas.

Las operaciones descritas en el segundo y tercer capítulo deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

Los distribuidores de la gama Brio están concebidos para adaptarse a las más disparatadas exigencias de utilización.

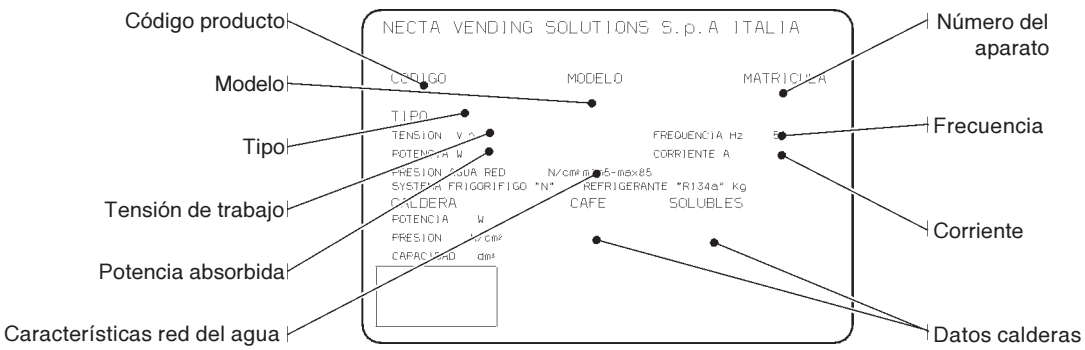
En este manual se describen todas las configuraciones posibles con las relativas prescripciones de seguridad y mantenimiento.

Los dispositivos no estandar serán indicados como “opcional”.

IDENTIFICACION DEL APARATO Y DE SUS CARACTERISTICAS

Todo aparato viene identificado por un propio número de matrícula, puesto en la tarjeta de características colocada en la parte interior, sobre el lado derecho.

www.imcoffee.mx



Dicha tarjeta (ver figura) es la única reconocida por el constructor como reconocimiento del aparato y lleva todos los datos que permiten, al constructor, de proporcionar con rapidez y seguridad, todas las informaciones técnicas como así también proveer a la gestión de los repuestos.

EN CASO DE AVERIA

En la mayor parte de los casos, los eventuales inconvenientes técnicos se resuelven mediante limitadas intervenciones: sugerimos, por lo tanto, de leer atentamente el presente manual, antes de llamar al constructor.
En el caso, en vez, de anomalías o desperfectos no resolvibles, rogamos dirigirse a:

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
Via Roma 24
24030 Valbrembo
Italy - Tel. +39 - 035606111

TRANSPORTE Y DEPOSITO

A los efectos de no causar daños a los aparatos, las maniobras de carga y descarga deberán efectuarse con especial cuidado.
Es posible levantar el aparato, con carretilla elevadora, motorizada o manual, colocando las paletas en la parte inferior del mismo y por el lado claramente indicado por el simbol puesto sobre el embalaje de cartón.

Se debe evitar, en vez:

- Volcar el distribuidor
- Arrastrar el distribuidor con sogas u otro;
- Levantar el distribuidor agarrandolo por los costados;
- Levantar el distribuidor con lingadas o sogas;
- Sacudir o das golpes al distribuidor o a su embalaje.

Para el depósito es necesario un ambiente seco y con temperaturas variables emtre los 0 y 40°C.
Es importante no sobreponer más aparatos uno sobre el otro y mantener la posición vertical indicada por las flechas sobre el embalaje.

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

EMPLEO DE DISTRIBUIDORES DE BEBIDAS CALIENTES EN CONTENEDORES ABIERTOS

(Ej. vasos de plástico, tacitas de cerámica, jarras)

Los distribuidores de bebidas en contenedores abiertos deben ser utilizados sólo para la venta y la distribución de bebidas alimenticias obtenidas para:

- infusión de productos tales como café o té;
- reconstitución de preparados solubles o liofilizados;

Dichos productos deben ser declarados por el productor como "aptos para la distribución automática" en contenedores abiertos del tipo para alimentos.

Los productos deben ser consumidos inmediatamente. De ninguna manera deben ser conservados y/o confeccionados para un sucesivo consumo.

Todo otro empleo debe considerarse impropio y, por lo tanto, potencialmente peligroso.

POSICIONAMIENTO DISTRIBUIDOR

El aparato no debe ser puesto en el exterior, debe ser instalado en locales secos y con temperaturas que no bajen jamás bajo 0°C y no se puede instalar en ambientes en los cuales se utilizan chorros de agua para la limpieza (por ejemplo: grandes cocinas, etc.).
Se debe colocar el aparato cerca de una pared y de modo que haya una distancia de 4 cm mínimo entre su parte trasera y la pared, para permitir la regular ventilación.
Nunca cubrir el aparato con paños o similares.
Se debe posicionar el aparato de modo que su inclinación máxima no supere los 2°. Eventualmente, nivelarlo utilizando los pies ajustables, suministrados con el aparato.

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero .
Desde luogo, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero.

Posicionamiento sobre un mueble

Se puede colocar el aparato sobre una mesa u otro soporte idóneo (altura aconsejada 820 mm).
Se aconseja utilizar el mueble apropriado en el cual se pueden colocar la bandeja de descarga de los productos, el kit de autoalimentación hídrica y, en caso de agua muy dura, el decalcificador.

www.imcoffee.mx

ADVERTENCIAS PARA LA INSTALACION

La instalación y las sucesivas operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado y practico en el manipuleo del aparato, de acuerdo a las normas vigentes.

El aparato viene entregado desprovisto de sistema de pago. Por lo tanto la responsabilidad de averías al aparato mismo o a cosas y/o a personas a consecuencia de una instalación equivocada del sistema de pago, serán sólo y exclusivamente a cargo del responsable que ha efectuado la instalación.

La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.

www.imcoffee.mx

ADVERTENCIAS PARA LA UTILIZACION

Algunas consideraciones para ayudar a respetar el ambiente:

- para la limpieza del aparato utilizar productos biodegradables;
- eliminar de manera apropiada todos los envases de los productos utilizados para la carga y la limpieza del aparato;
- el apagado del aparato durante los momentos de inactividad permitirá un notable ahorro energético.

ADVERTENCIAS PARA LA DEMOLICION

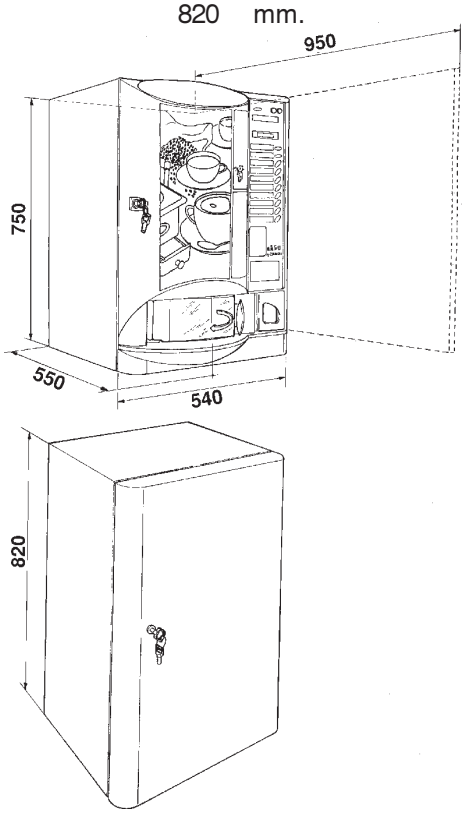
En el caso que el aparato sea destinado a la demolición, es obligatorio respetar las vigentes leyes para la tutela del ambiente, en especial:

- los materiales ferrosos, plásticos u otros, serán almacenados en depósitos autorizados;
- el material aislante tiene que ser recuperado por empresas especializadas.

CARACTERISTICAS TECNICAS

Altura	750	mm.
Ancho	540	mm.
Profundidad	550	mm.
Altura mueble	820	mm.

DIMENSIONES



Tensión de alimentación	120	V~
Frecuencia de alimentación	60	Hz
Potencia instalada		
-Espresso	1400	W
- Instant	1500	W

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Peso

- Espresso	58	Kg
- Instant	54	Kg

DISTRIBUIDOR DE VASOS

Para diámetro del borde superior de 73-74 mm. con autonomía de 250 vasos aproximadamente;

MONEDERO

El aparato se puede entregar predispuesto para monedero con protocolo Executive y para validador frontal. Utilizando el software específico es posible predisponer el aparato para el protocolo de comunicación MDB.

PRECIOS DE VENTA

Para cada selección se puede establecer un precio de venta diferente programable;
el calibrado estándar prevé el precio de venta igual para todas las selecciones sin franjas horarias.

CAJA MONEDAS

En material plástico con cerradura disponible estandar.

ALIMENTACION HIDRICA

Con alimentación de la red con presion del agua incluida entre 5 y 85 N/cm^2.

REGULACIONES POSIBLES

Modelos Expreso: dosis café, granulometría, solubles y agua (volumétricas).
Modelos Instant: dosis café, solubles y agua (temporización).

Regulación de la temperatura:

Precalibrada en fábrica al valor correcto de funcionamiento. Un trimmer, colocado sobre la tarjeta de control, permite (si necesario) efectuar pequeñas modificaciones.

DISPOSITIVOS DE ASENSO

- presencia de vasos
- presencia de agua
- presencia de café
- presencia de grupo café
- lleno de residuos líquidos (bajo ped. para modelos con depósito)
- temperatura mínima alcanzada

DISPOSITIVOS DE SEGURIDAD

- interruptor de la puerta
- presencia bandeja para residuos líquidos
- termostato de seguridad de la caldera de rearme manual
- atascamiento del flotador air-break
- electroválvula anti-inundación (sólo si el kit de alimenta-ción de la red está montado)
- flotador de llenado de los residuos líquidos
- termostato de ebullición en la caldera de los solubles (modelos Instant)
- protección temporizada (modelos espresso) de:
  - bomba
  - motorreductor grupo café
  - molinillo
- protección térmica de:
  - motodosificadores
  - motorreductor grupo café
  - electroimán
  - bomba
  - motoagitadores
  - motor molinillo
- protección con fusibles:
  - transformador alimentación tarjeta
  - transformador alimentación Executive-MDB

CAPACIDAD DE LOS CONTENEDORES

Café en granos	1.8	Kg
Azúcar	1.9	Kg
Leche en polvo	0.8	Kg
café irlandés	0.5	Kg
Chocolate	1.5	Kg
Fresa	1.1	Kg
Vainilla	1.1	Kg
Banana	1.1	Kg
Cucharillas	N.	245

www.imcoffee.mx

CONSUMO DE ENERGIA ELECTRICA

El consumo de energía eléctrica del aparato depende de muchos factores cuales la temperatura y la ventilación del ambiente donde el mismo aparato está ubicado, la temperatura del el agua en entrada, la temperatura en la caldera etc.
En condiciones medias, es decir:

- temperatura ambiente:	22°	C
- temperatura caldera:	93°	C
- temperatura del el agua en entrada:	18°	C
- agua (media) por cada selección:	93	cc

se han detectado los siguientes consumos de energía:

- alcance de la temperatura de ejercicio	53	Wh
- consumo por cada hora de stand-by	110	Wh
- consumo por cada suministro (media)	7.65	Wh

El consumo de energía calculado sobre los datos promedio especificados arriba deberá considerarse puramente indicativo.

www.imcoffee.mx

ACESORIOS

El aparato permite el montaje de muchos acesorios para optimizarne las prestaciones:
Los juegos de instalación contienen las instrucciones de montaje y control relativas que tienen que ser esmeradamente observadas para asegurar la seguridad del aparato.

El montaje y las sucesivas operaciones de control deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CAPÍTULO 1
CARGA Y LIMPIEZA

INTERRUPTOR DE PUERTA

Abriendo la puerta, un interruptor a tal efecto corta la tensión a la instalación eléctrica del aparato para permitir las operaciones, descritas a continuación, de carga y limpieza ordinaria con total seguridad.

Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión deben ser ejecutadas SOLAMENTE por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.

Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver fig. 1).
La puerta se puede cerrar sólo después de remover la llave.

No dejar el distribuidor abierto sin vigilancia.

www.imcoffee.mx

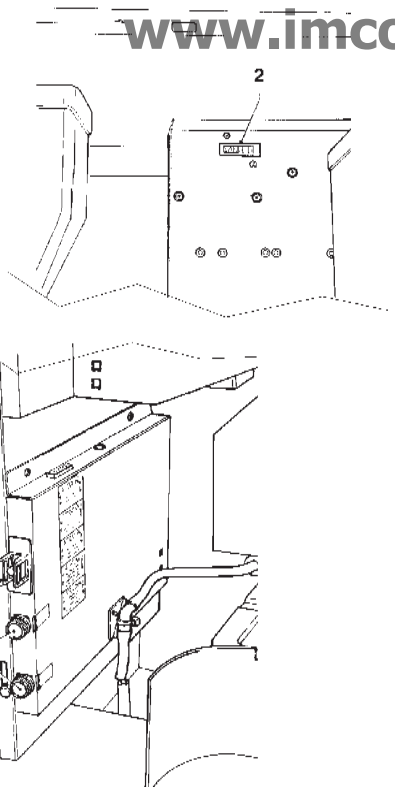


Fig. 1

1 - Interruptor de puerta
2 - Cuentagolpes mecánico
3 - Fusibles de red

MANTENIMIENTO Y DESINFECCION

www.imcoffee.mx

Según las normas sanitarias y de seguridad en vigor, el operador de un distribuidor automático es responsable de la limpieza, desinfección y mantenimiento de los circuitos en los cuales pasan los alimentos y las bebidas, para evitar la formación de bacterias.

A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.

Se aconseja utilizar productos desinfectantes (productos clorodetergentes o similares) tambien para la limpieza de las superficies que no estan directamente en contacto con los alimentos. Algunas partes de la máquina se pueden dañar si se utilizan productos detergentes inadecuados.

El constructor declina toda responsabilidad por daños causados por el uso de agentes químicos agresivos o tóxicos.

Apagar la máquina antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas.

MANDOS E INFORMACIONES

En el lado exterior de la puerta (ver Fig. 2) están colocados los mandos y las informaciones para el usuario. Las plaquitas que llevan el menú y las instrucciones para el usuario se suministran junto con la máquina y se deben aplicar durante su instalación según el orden indicado en la tabla dosis de las selecciones.

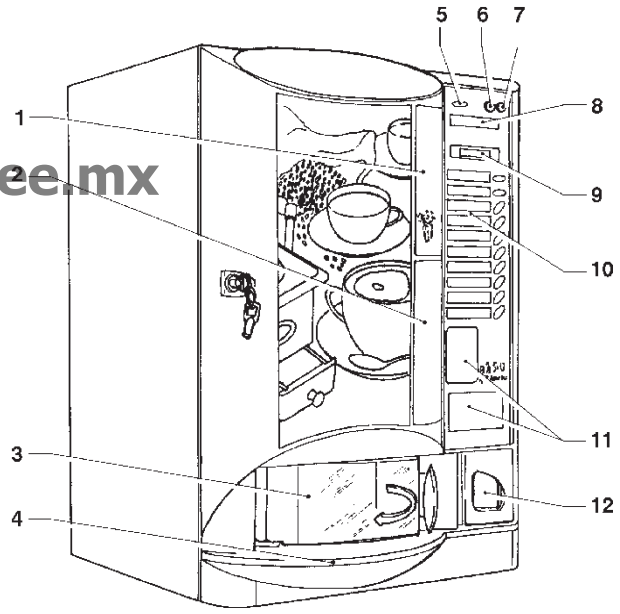


Fig. 2

1 - Preajuste para sistemas de pago
2 - Espacios para las plaquitas de los ingredientes
3 - Hueco de suministro
4 - Bandeja residuos líquidos
5 - Introducción monedas
6 - Luz testigo "dinero contado"
7 - Pulsador de recuperación monedas
8 - Plaquita de instrucciones
9 - Visualizador alfanumérico
10 - Menú selecciones disponibles
11 - Preajuste para validadores frontal y/o plaquitas
12 - Recuperación monedas

En el lado interior de la tarjeta teclado está colocado el pulsador de Programación que permite acceder a las funciones del aparato.
Pulsando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la tarjeta de los pulsadores, el aparato se pone en modalidad "Programación; pulsando el pulsador de selección n. 5 el aparato ejecuta automáticamente las operaciones de llenado del circuito hidráulico.

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

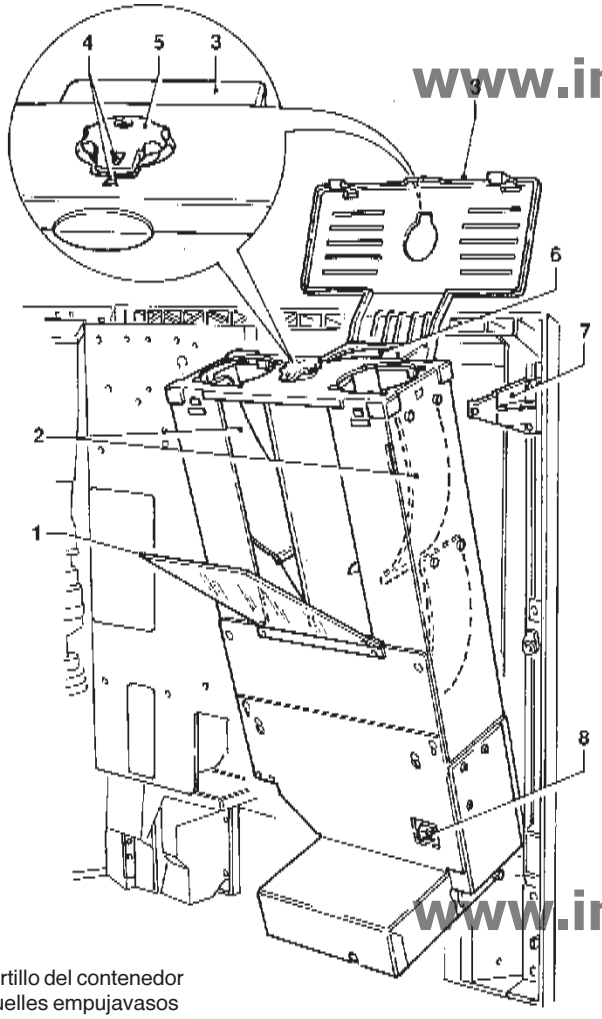
IM Coffee (55) 27 89 39 45

CARGA DE LOS VASOS

Para cargar el distribuidor de vasos, actuar como sigue:

- desconectar el aparato;
- desenganchar el contenedor de vasos ensanchando la palanca de enganche, e inclinarlo hacia adelante;
- verificar que la perilla de rotación de columna tenga la muesca de bloqueo de tapa en la posición que coincide con el hueco obtenido en la misma tapa (si el distribuidor está vacío el emplazamiento es automático);
- de ser el caso, levantar la perilla y girar manualmente el encolumnador central en sentido horario;
- alzar la tapa del contenedor;
- bajar la tapa del contenedor de vasos;

Fig. 3

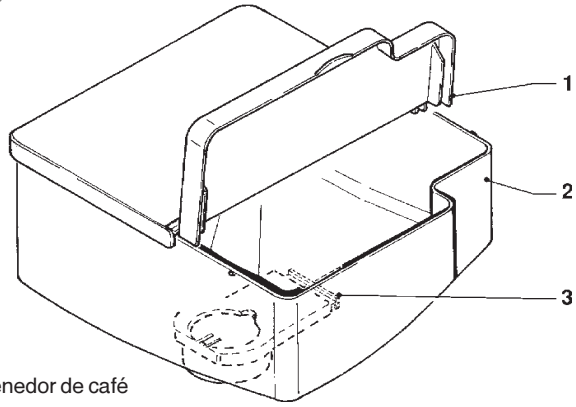


1 - Portillo del contenedor
2 - Muelles empujavasos
3 - Tapa del contenedor
4 - Muesca de bloqueo de tapa
5 - Perilla de rotación de columna
6 - Portacolumna central de los vasos
7 - palanca de enganche contenedor
8 - Pulsador de desenganche de los vasos

- **introducir los vasos en las columnas y tener cuidado en evitar eventuales engastaduras en el sentido de la altura;**
- la columna central debe ser la última a cargar;
- cerrar el aparato y efectuar una selección de prueba.

www.imcoffee.mx

Fig. 5



1 - Tapa
2 - Contenedor de café
3 - Cierre

CARGA DEL CAFE

Alzar la tapa y llenar el contenedor del café, asegurándose de que la válvula esté abierta (ver fig. 5).

CARGA DE AZUCAR Y PRODUCTOS SOLUBLES

Después de quitar la tapa, introducir en cada contenedor los productos de suministrar, teniendo cuidado en no comprimirlos para evitar que se compacten. Asegurarse de que los productos no presenten grumos.

CARGA DE PALETAS

Quitar la pesa para paletas e introducir las paletas a cargar. Sacar la tira de papel prestando atención de mantener todas las paletas horizontales.
Volver a colocar el peso para paletas.

Las paletas no deben tener rebabas y no deben presentarse curvadas.

CARGA DEL AGUA (OPCIONAL)

En las versiones con depósito instalado nel mueble (20 l) se debe cargar el acqua manualmente, siguiendo las instrucciones que se indican aquí abajo:

- desinfectar el depósito como se describe en el párrafo "Limpieza del depósito de alimentación del agua";
- llenar el depósito con agua potable y volver a instalarlo.

SANITACION DE LOS CIRCUITOS Y DE LOS MEZCLADORES

Cuando se instala la máquina y luego por lo menos semanalmente, o más frecuentemente según la utilización del aparato y de la calidad del agua en ingreso, es necesario efectuar una sanitación muy cuidada (limpieza y desinfección) de los mezcladores y de los conductos de suministro para garantizar la higiene de los productos suministrados. las piezas que se indican aquí abajo deben ser liampiadas:

- cajones de depósito polvo, mezcladores y conducto de distribución de las bebidas solubles;
- boquilla de suministro;
- deslizadero azúcar;
- hueco de suministro.

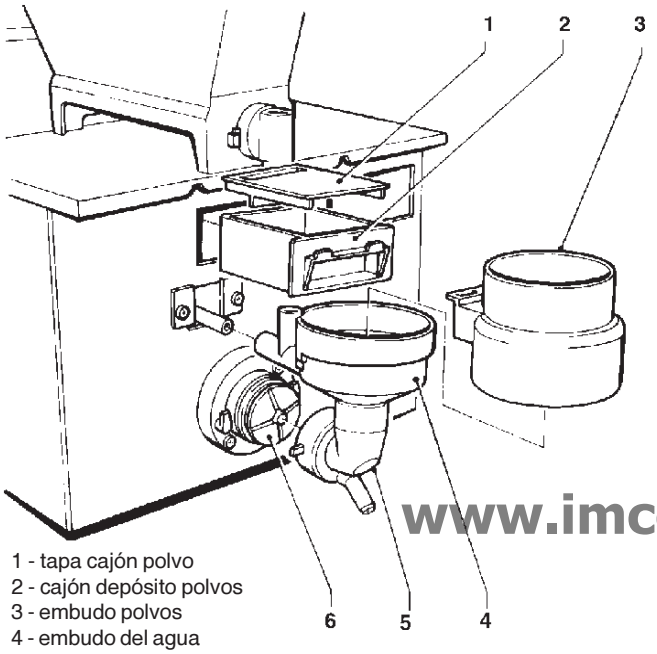
www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

- remover (ver Fig. 6) de los mezcladores los embudos de los polvos y los del agua, los conductos, los cajones de los polvos y las ruedas de paletas de las motobatidoras;

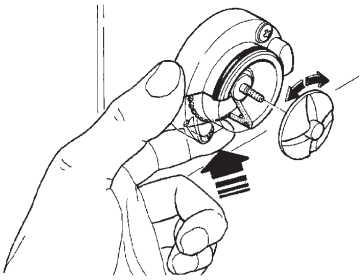
Fig. 6



1 - tapa cajón polvo
2 - cajón depósito polvos
3 - embudo polvos
4 - embudo del agua
5 - conducto de aducción
6 - rueda de paletas del motobatidor

- para desmontar las ruedas de paletas es bastante bloquear con un dedo el disco montado sobre el eje de la batidora.

Fig. 7



- limpiar todos los componentes mediante productos detergentes, teniendo cuidado de remover mecánicamente los residuos y la películas visibles por medio, si necesario, de cepillos;

La desinfección se hace con productos clorodetergentes.

- hundirlos por 20 minutos aproximadamente en un recipiente que contenga la solución clorodetergente preparada anteriormente;

- volver a montar los conductos de adducción de los productos y los embudos del agua;

- volver a montar los cajones y embudos de los polvos, después de secarlos esmeradamente.

De cualquier modo, después de haber montado las partes es necesario:

- entrar en la modalidad "Mantenimiento" para ejecutar el lavado de los mixer (ver párrafo relativo) y añadir en los varios embudos algunas gotas de la solución clorodetergente;

- al finalizar la desinfección, enjuagar las piezas para remover eventuales residuos de la solución utilizada.

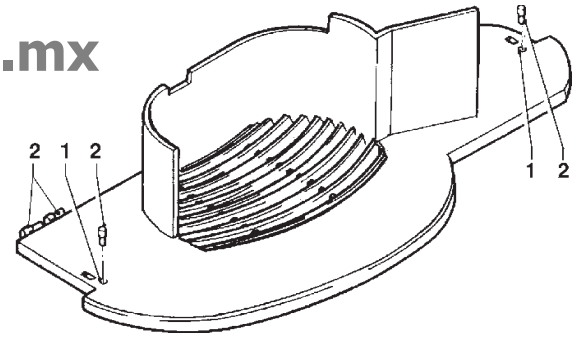
LIMPIEZA DEL DEPOSITO DE ALIMENTACION DEL AGUA (OPCIONAL)

Para los aparatos que utilizan el depósito del agua, colocado en el mueble, por lo menos cada semana, es necesario ejecutar la sanitación del depósito con los mismos productos clorodetergentes utilizados para los mezcladores.

LIMPIEZA DE LA BANDEJA

La bandeja de descarga de los productos se puede remover fácilmente, permitiendo su vaciado y limpieza.
Si se remueven las espigas que se encuentran en la tapa de la bandeja y las se introducen en los agujeros apropiados (ver Fig. 8) l'asportazione della bacinella sarà possibile solo a porta aperta.
Por razones de seguridad, cuando se remueve la bandeja, un interruptor, colocado en la parte izquierda, corta la tensión del aparato.

Fig. 8

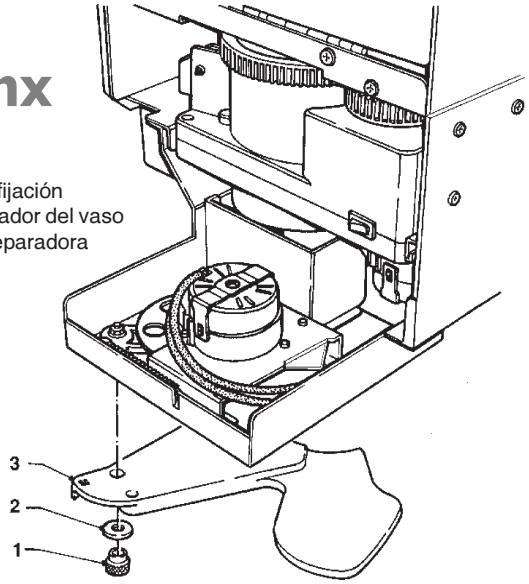


1 - Agujeros de bloqueo de la bandeja
2 - Espigas

LIMPIEZA DEL BRAZO TRASLADOR DEL VASO

Es necesario limpiar el brazo traslador periódicamente, desmontándolo del aparato. Antes del desmontaje, destornillar completamente el cerrillo de fijación (ver Fig. 9).
Durante el remontaje, tener cuidado en posicionar correctamente la arandela separadora.

Fig. 9



1 - cerrillo de fijación
2 - brazo traslador del vaso
3 - arandela separadora

www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

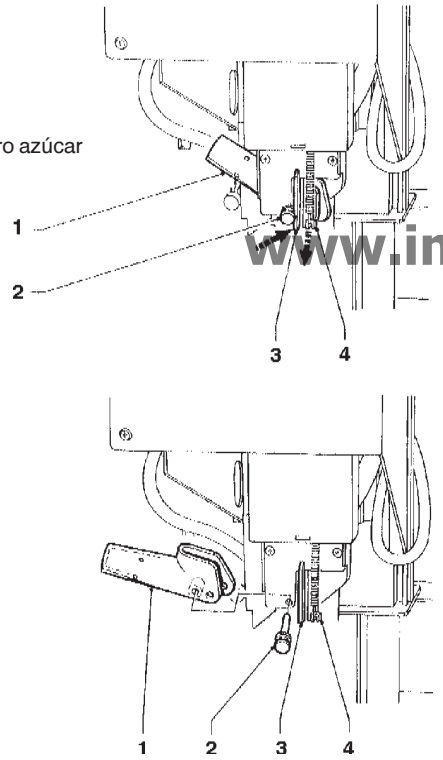
LIMPIEZA DESLIZADERO DE AZÚCAR

Sobre los modelos equipados de suministro de azúcar directamente en el vaso, es necesario limpiar periódicamente, con agua caliente, el dispositivo de desenganche del azúcar (ver Fig. 10) ejecutando las operaciones siguientes:

- desenganchar el muelle de retorno;
- elevar la palanca elástica para liberar el pasadaor;
- extraer el pasador y la boquilla de suministro;
- al finalizar la limpieza volver a montar todas la piezas en el orden inverso..

Fig. 10

1 - Boquilla de suministro azúcar
2 - Pasador
3 - Palanca elástica
4 - Muelle de retorno



LIMPIEZA SEMANAL DEL GRUPO CAFE

Después de cada carga, o por lo menos una vez por semana, limpiar las partes exteriores del grupo café removiendo residuos de polvo especialmente en la zona del embudo del café (ver Fig. 18).

INTERRUPCION DEL SERVICIO

Si, por cualquier razón, la máquina debe estar apagada por un período de tiempo superior a las fechas de vencimiento de los productos, hay que:

- vaciar completamente los contenedores y lavarlos esmeradamente con los productos clorodetergentes que se utilizan para los mezcladores;
- vaciar completamente el dispositivo molinillo-dosificador suministrando café hasta que la máquina indique “vacío”.
- vaciar completamente el circuitos hidráulico, aflojando el sujetador sobre el tubo relativo.

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CAPÍTULO 2
INSTALACION

La instalación y las posteriores operaciones de mantenimiento deben ser efectuadas por personal especializado, adiestrado al uso del aparato e informado de los riesgos específicos que tal condición comporta.

El aparato debe ser instalado en locales secos, con una temperatura comprendida entre los 0° y los 32° C.

A la instalación es necesario efectuar una desinfección completa de los circuitos hidráulicos y de las partes en contacto con los alimentos para eliminar eventuales bacterias que pueden ser formadas durante el almacenamiento.

DESEMBALAJE DEL DISTRIBUIDOR

Después de extraer la máquina de su embalaje, verificar que esté integra.
Si no se está seguros, no utilizarla.

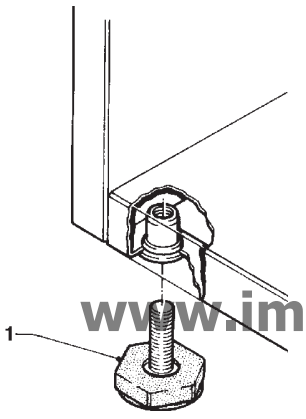
Los materiales utilizados para el embalaje (saquetes de plástico, poliestireno celular, clavos, etc.) no se deben dejar al alcance de los niños pues son potenciales fuentes de peligro.

Los materiales de embalaje se deberán eliminar llevándolos a depósitos autorizados dejando que la recuperación de aquellos reciclables la lleven a cabo firmas especializadas.

¡¡Importante!!

Se debe colocar la máquina de manera que su inclinación máxima no supere los 2°.
Si necesario, nivelar la máquina utilizando los pies ajustables suministrados (ver Fig. 11).

Fig. 11



1 - Pie ajustable

INTRODUCCION DE LAS PLAQUITAS

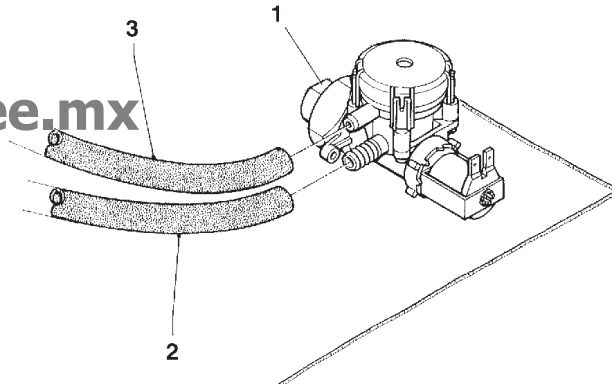
Las plaquitas que llevan la indicación de las selecciones disponibles se deben introducir durante la instalación en las ranuras apropiadas (véase tabla "dosis de las selecciones").

CONEXION A LA RED HIDRICA

El distribuidor se debe conectar a la red de agua potable, cuya presión debe estar incluida entre 5 y 85 N/cm^2 (0,5-8,5 bar).
Hacer salir agua de la red hídrica hasta que no se presente límpida y sin impurezas.
Conectar, mediante un tubo que sea adecuado (disponible tambien como kit) para soportar la presión de red y de tipo idóneo para alimentos (diámetro interior mínimo de 6 mm), la red hídrica a la unión 3/4" gas de la electroválvula de entrada del agua (ver Fig. 12).

Es oportuno instalar un grifo en la red hídrica, fuera del distribuidor, en posición accesible.

Fig. 12



1 - Unión de entrada 3/4" gas
2 - Tubo de impulsión
3 - Tubo de rebose

DISPOSITIVO ANTI-INUNDACION

La electroválvula de entrada del agua (ver Fig.12) está provista de un dispositivo anti-inundación que permite bloquear mecánicamente la entrada del agua en caso de anomalía de la electroválvula misma o del mecanismo de control del nivel del agua en la caldera.
Para restablecer el funcionamiento normal, hay que ejecutar las operaciones que se indican aquí abajo:

- descargar el agua contenida en el tubo de rebosadero;
- cerrar el grifo de la red hídrica colocado fuera de la máquina;
- aflojar la tuerca que fija el tubo de alimentación de la electroválvula, para descargar la presión de red residua y, luego, volver a apretarlo (ver Fig.12);
- abrir el grifo y aplicar tensión a la máquina.

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CONEXION ELECTRICA

La máquina está preajustada para el funcionamiento eléctrico con una tensión monofásica de 120 V~¸ y protegida mediante fusibles de 15 A.
Antes de conectar la máquina, asegurarse de que los datos que se indican en la placa correspondan a los de red y, en particular, que:

- el valor de la tensión de alimentación deberá estar comprendido entre los límites recomendados para los puntos de conexión;
- el interruptor general esté colocado en posición accesible, sea idóneo para soportar la carga máxima requerida y asegure una desconexión omnipolar de la red, con una distancia de abertura de los contactos de por lo menos 3 mm.

El cable de suministro es del tipo ficha fija. La eventual substitución del cable de conexión debe ser ejecutada sólo por técnicos competentes. Para la conexión a la red eléctrica utilizar sólo cables del tipo UL SJT 3x16 AWG.
La seguridad eléctrica de la máquina se puede asegurar sólo si ésta última está correctamente conectada a una instalación de puesta a tierra fiable, como previsto en las normas de seguridad en vigor.

Es necesario verificar este requisito fundamental de seguridad y, en caso de dudas, hacer controlar la instalación por un técnico cualificado.

No se pueden utilizar adaptadores, tomas múltiplas y/o cables de prolongación.

Antes de aplicar tensión a la máquina, asegurarse de que la red hídrica esté correctamente conectada y el grifo abierto.

EL CONSTRUCTOR DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS CAUSADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS PRECAUCIONES QUE SE INDICAN ARRIBA.

INTERRUPTOR DE LA PUERTA

Cada vez que se abre la puerta, un microinterruptor corta la tensión de la instalación eléctrica del aparato,

Con la puerta abierta, no se tiene acceso a partes bajo tensión. Dentro del aparato quedan bajo tensión sólo partes protegidas por coberturas y distinguidas por una tarjeta "cortar la tensión antes de remover la cobertura".

Antes de remover estas coberturas es necesario desconectar el interruptor externo.

Para aplicar tensión a la instalación con la puerta abierta, es suficiente introducir la llave en la ranura (ver Fig. 1).

Todas las operaciones que se deben ejecutar con el aparato bajo tensión con la puerta abierta deben ser ejecutadas por personal adiestrado e informado de los riesgos específicos que tal condición lleva aparejado.

MONTAJE DEL SISTEMA DE PAGO

La máquina se suministra sin sistema de pago; desde luego, la responsabilidad de eventuales daños causados a la máquina misma o a cosas/personas, que derivan de una errada instalación del sistema de pago, será únicamente de la persona que ha ejecutado la instalación.

- Instalar el monedero y asegurarse de que la programación de sus parámetros sea correcta;
- ajustar la escuadra de la palanca de abertura del selector de manera a permitir la abertura completa del selector mismo;
- ajustar el deslizadero de las monedas en función del tipo de monedero instalado.

El aparato se puede predisponer eléctricamente para montar los sistemas de pago MDB, es decir:

- aceptador de monedas o "validator"
- monedero con devolución de resto o "changer"
- aceptador de billetes o "bill validator"
- lector de llaves/tarjetas magnéticas o "cashless"

que se pueden utilizar según varias combinaciones.

La compatibilidad para el alojamiento de los sistemas de pago la debe verificar y está a cargo exclusivo de quien realiza la instalación.

Al momento del encendido el aparato efectúa un control para determinar cuales sistemas de pago están realmente instalados y en base a ello configurarse.

DECALCIFICADOR

El aparato se suministra sin decalcificador.
En el caso de agua muy dura, se puede montar un cartucho de decalcificación al interior del aparato u otro decalcificador de resinas de cambio iónico en el mueble.
Los decalcificadores, disponibles como accesorios, se deben substituir o regenerar periódicamente según las instrucciones del fabricante.

LLENADO DEL CIRCUITO HIDRAULICO

En el momento de encendido del aparato se controlan las condiciones del air-break (vacío o lleno), de la bomba (accionamiento eléctrico y caudal de agua) y de la caldera (bajo presión o no).
Si las condiciones así lo requieren, el aparato automáticamente efectúa un ciclo de instalación, es decir:

- el display visualiza "Instalación" durante todo el ciclo;
- abertura de la electroválvula de red o puesta en marcha de la bomba de autoalimentación hasta el llenado del air-break;
- (sólo para los modelos expreso) abertura de una electroválvula de los solubles para purgar la caldera e introducir 400 cc de agua.

NOTA: en caso de falta de agua en red durante el ciclo de instalación, el aparato se bloquea hasta que llegue el agua o hasta su apagamiento.

Versiones con depósito interior

¡¡¡IMPORTANTE!!!

En los modelos con depósito interior, es NECESARIO al primer encendido ejecutar manualmente el procedimiento de instalación (véase capítulo correspondiente).

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

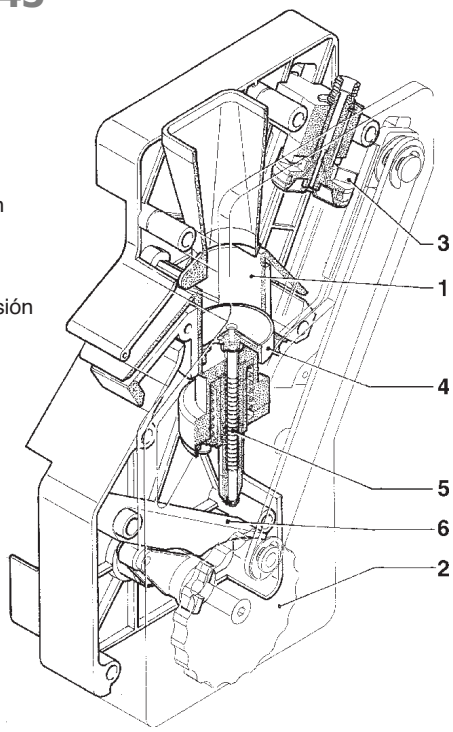
FUNCIONAMIENTO GRUPO CAFE

CICLO DE SUMINISTRO DEL CAFE

Cuando se pide una selección de café, el molinillo funciona hasta llenar la cámara del dosificador de café (ver Fig. 16). Cuando el dosificador es lleno, la dosis de café molido es enviada al grupo café.
El café cae en la cámara de infusión (1) colocada verticalmente (ver Fig. 13).
La manivela del motorreductor, enganchada en el disco exterior (2) del grupo, gira 180° haciendo oscilar la cámara de infusión y bajar el pistón superior (3) (ver Fig. 14).
La presión de agua hace ceder el resorte de preinfusión (5) y bajar el pistón inferior (4) 4 mm, creando una bolsa de agua que permite disfrutar de manera uniforme la pastilla de café.
Una vez terminado el suministro, durante una pausa de tres segundos, el resorte de preinfusión (5) descarga el agua a través de la 3a vía de la electroválvula de suministro, comprimiendo ligeramente la pastilla de café utilizada.
Después de la rotación completa del motorreductor, se produce la elevación de los pistones y de la pastilla mediante la palanca oscilante (6).
Durante el movimiento de retorno de la cámara de infusión en su posición vertical, el arrastrador, colocado en el embudo del café, impide el desplazamiento de la pastilla de café utilizada haciéndola caer.
El pistón inferior regresa al punto muerto inferior.

Fig. 13

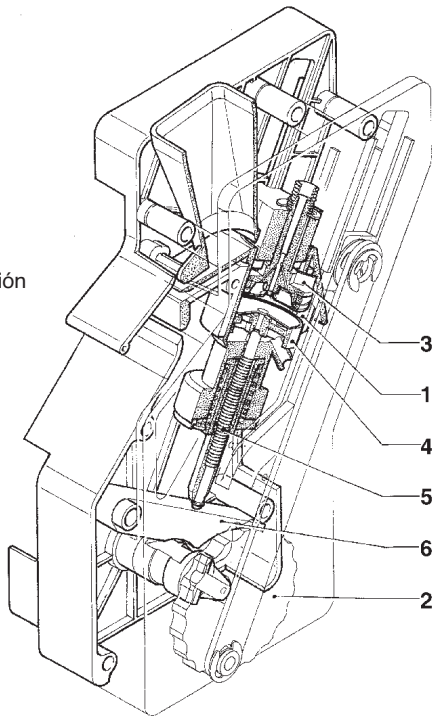
1 - Cámara de infusión
2 - Disco exterior
3 - Pistón superior
4 - Pistón inferior
5 - Resorte de preinfusión
6 - Palanca oscilante



www.imcoffee.mx

Fig. 14

1 - Cámara de infusión
2 - Disco exterior
3 - Pistón superior
4 - Pistón inferior
5 - Resorte de preinfusión
6 - Palanca oscilante



CONTROL Y REGULACION DE LOS CALIBRADOS

Para obtener los mejores resultados relativamente al producto utilizado, se aconseja controlar:

Para el café

La pastilla de café utilizada, que debe ser ligeramente comprimida y húmeda

La granulometría del café molido

El peso en gramos del café molido

La temperatura de suministro

La dosis de agua.

Para los productos solubles

www.imcoffee.mx

el peso en gramos de los productos

la temperaturas de las bebidas

la dosis de agua.

En caso de que sea necesario ejecutar variaciones de calibrado, seguir las instrucciones que se indican en los párrafos siguientes.
El peso en gramos de los productos solubles, la dosis de agua y la temperatura se controlan directamente mediante el microprocesador.
Para ejecutar modificaciones, es necesario seguir los procedimientos de programación.

CALIBRADOS ESTANDAR

El distribuidor se suministra preajustado con los calibrados que se indican aquí abajo:

- temperatura del café (a la boquilla): 85-89° aprox.;

- temperatura de los solubles (a la boquilla): 75° aprox.;

El calibrado estándar del distribuidor asigna todas las selecciones al mismo precio exprimido en N° de monedas de base.

©by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

REGULACIÓN DEL VOLUMEN DE LA CÁMARA DE INFUSIÓN

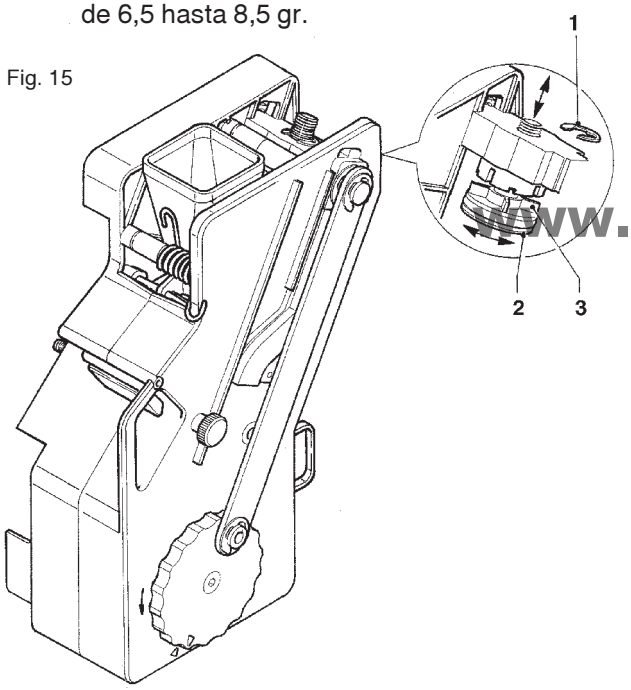
El grupo café puede funcionar con dosis de café comprimidas de 5,5 hasta 7,5 gr, posicionando correctamente el pistón superior.
Para variar la posición del pistón (ver Fig. 15), hay que:

- remover el anillo elástico de su asiento;
- colocar el pistón en las muescas apropiadas, es decir:

  .muescas menos profundas para cantidades de 5,5 hasta 7,5 gr.;

  .muescas más profundas para cantidades de 6,5 hasta 8,5 gr.

Fig. 15



1 - Anillo elástico
2 - Piston superior
3 - Aletas de referencia

REGULACION DE LA TEMPERATURA DEL AGUA

Si la variación de la temperatura en las calderas es necesaria, accionar el trimmer correspondiente (ver Fig. 22) recordando que:

- atornillando la temperatura aumenta;
- destornillando la temperatura disminue;
- cada 2 giros se obtiene una variación de 1°C aproximadamente.

REGULACION DEL GRADO DE MOLIDO

Si se debe variar el grado de molido, accionar oportunamente el tornillo de reglaje del molinillo (ver Fig.16) y más concretamente:

- girarlo en sentido antihorario para obtener un grado de molido más grueso;
- girarlo en sentido horario para obtener una granulación más fina.

Es conveniente efectuar la variación del grado de molido con el motor del molinillo de café funcionando.

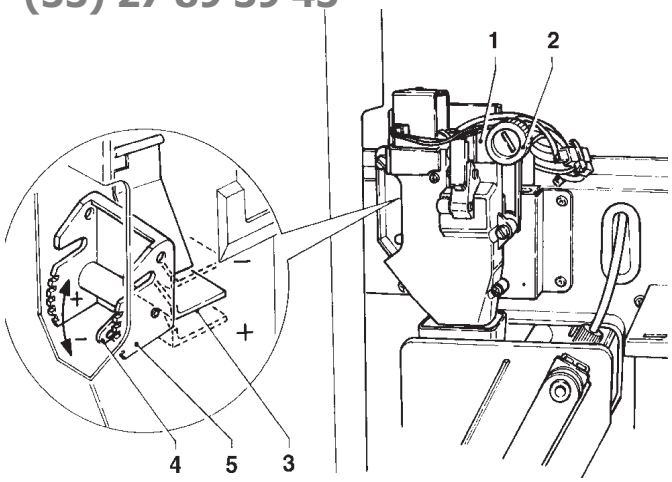


Fig. 16
1 - Molinillo
2 - Manecilla de ajuste del molido
3 - Regulador de dosis
4 - Palanca de regulación dosis
5 - Muescas de referencia

www.imcoffee.mx

NOTA: Después de haber variado el grado de molido, es preciso efectuar por lo menos 2 selecciones para controlar con seguridad la nueva granulometría del café molido:

más fino es el grado de molido, más largo será el tiempo de salida de la bebida café y viceversa.

REGULACION DEL PESO EN GRAMOS DEL CAFE (DOSIS)

La palanca de regulación se puede colocar en una de las seis muescas de referencia recordando que:

- alzando la palanca la dosis aumenta
- bajando la palanca la dosis se reduce
- cada muesca varía la dosis de 0,25 gr. aprox.

Además, girando completamente hacia arriba esta palanca, se puede soltar el diente de la ranura en el regulador de la dosis (ver Fig. 16) y volver a colocarlo en otra ranura para variar el grado medio de molienda de la manera siguiente:

- bajo 6 gr. ± 0,5
- medio 7 gr. ± 0,5
- alto 8 gr. ± 0,5

www.imcoffee.mx

Para sacar la dosis será suficiente remover el grupo café y apretar el pulsador “2” del menú “mantenimiento” (ver párrafo correspondiente).

¡¡¡Importante!!!

Durante el remontaje del grupo café hay que tener mucho cuidado en el posicionamiento del pistón. Las muescas de referencia en el disco exterior y el cuerpo del grupo deben coincidir (ver Fig. 18-6).

©by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

ESTADOS DE FUNCIONAMIENTO

El aparato puede encontrarse en tres diferentes estados de funcionamiento. Según el estado del aparato, los pulsadores del teclado indican funciones diferentes.
Los estados posibles se indican en la tabla siguiente:

DISPLAY	FUNCIONES
Uso normal	
"En Función"	aceptación monedas suministro selecciones
Mantenimiento	
"Mantenimiento"	suministro de prueba mantenimiento D.A.
Programación	
"Programación"	programación

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD USO NORMAL

www.imcoffee.mx

Al encendido del aparato, aparece por algunos segundos el mensaje "Encendido", luego el aparato entra en la modalidad de uso normal.
Los posibles mensajes del visualizador, según las operaciones en curso, pueden ser:

DISPLAY	FUNCION
"En Función"	Listo.
"Precio:...."	Visualización precio del producto seleccionado
"Crédito:....."	Visualización crédito introducido.
"Fuera de Servicio"	Aparato fuera de servicio
"En Preparación"	Preparación de la bebida
"En Calefacción"	En espera de que se alcance la temperatura
"Instalación"	Instalación en curso
"Sel. Deshabilit."	Selección deshabilitada
"Café fuera S."	Sólo para modelos expreso Grupo café fuera de servicio
"Ficha"	Se visualiza si el sitema de pago prevee la venta para impulsión
"Sacar"	Bebida lista

Apretando las teclas (o la tecla) de preselección azúcar es posible ajustar la dosis de azúcar según una de las tres posibilidades: "Sin azúcar", "Azúcar" y "Extra azúcar". Por defecto se suministra la dosis normal de azúcar.

FUNCIONAMIENTO EN MODALIDAD MANTENIMIENTO

Apretando una vez el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la tarjeta pulsadores (ver Fig. 21), el aparato entra en la modalidad “Mantenimiento”.
En el visualizador aparece el mensaje "Mantenimiento" por dos segundos aproximadamente y, luego, la primera voz del menú “mantenimiento”, que permite ejecutar las funciones indicadas aquí abajo:

"Sel. Completas"	suministro de prueba completa de vaso azúcar y cucharilla
"Sólo Polvo"	sólo suministro de polvo
"Sólo Agua"	sólo suministro de agua
"Sin Accesorios"	suministro de prueba sin vaso azúcar y cucharilla
"Lavado"	lavado
"Carga tubos"	carga/descarga manual de tubos de devolución de resto (sólo en los modelos con protocolo MDB)

A este punto, los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes, según el menú seleccionado.
Para los suministros de prueba completos o parciales cada pulsador acciona la selección relativa (ver tabla de dosis selecciones).

NOTA: Para las selecciones a base de expreso, con los suministros parciales de polvo y agua se suministran sólo las añadiduras; si la selección no prevee añadiduras, el display visualiza sólo "Sel. Deshabilit."

Cuando la función“lavados” es visualizada, las teclas asumen las siguientes funciones:

función precedente	↑
función sucesiva	↓
lavado mezclador	1
rotac. grupo sumin. café	2
suministro azúcar	3
suministro azúcar extra	4
no utilizada	5
no utilizada	6
no utilizada	7
no utilizada	8

www.imcoffee.mx

El pulsador “2” acciona el grupo café si éste último está conectado con la instalación eléctrica y suministra una dosis de café si el grupo está desconectado.

©by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

TUBOS DE DEVOLUCIÓN DE RESTO (Sólo MDB)

Cuando el visor está en la función "carga tubos" para cargar manualmente los tubos de devolución de resto, actuar como sigue:

- apretar una tecla cualquiera para habilitar la carga; en el visor aparecerá Crédito : —— , que es el valor del dinero que está dentro de los tubos y disponible para ser devuelto;
- introducir en el selector la moneda deseada (en el visor aparecerá el valor del dinero que está dentro de los tubos y disponible para ser devuelto);
- apretar el pulsador "8" para terminar la operación.

Cuando la función "carga tubos" está activa, las teclas asumen las funciones de:

descarga tubo "a" ↑
descarga tubo "b" ↓
descarga tubo "c" 1
descarga tubo "d" 2
salida función /carga tubos 3
no utilizadas 4 ÷ 8

La función no es accesible si se ha entrado en la modalidad programación. En ese caso es necesario apagar y encender el aparato.

www.imcoffee.mx

PROGRAMACION

Apretando dos veces el pulsador de programación, colocado en el lado interior de la ficha de los pulsadores (ver Fig. 21, el aparato entra en la modalidad “Programación”: En el visualizador se visualiza el mensaje “Programación” por dos segundos aprox. y, luego, la primera voz del menú “programación”, que permite ejecutar las siguientes funciones:

"Averías Actuales"	lectura averías actuales
"Dosis Agua"	regulación dosis de agua
"Dosis Polvos"	regulación dosis de polvo
"Set Precios"	asignación precios
"Set Precios/Selec."	acoplamiento precios/selecciones habilita/deshabilita selecciones
"Moneda Base / PD"	fijación valor moneda base y posición punto decimal
"Líneas Validad."	fijación valor líneas validador
"Inicialización"	inicialización RAM
"Código Máquina"	Introducción código máquina
"Configurac. Máq."	reglaje de la version del aparato (red/depósito)
"Contad. suministros"	fijación del número de selecciones, alcanzado el cual el aparato se bloquea
"Ajuste Fecha / Hora"	ajuste de fecha y hora.
"Fijación Lavados"	Definición de la hora del lavado automático
"Definición Franja"	Definición de la hora de inicio y finalización de la franja a precios especiales
"Def. Precios/Franja"	Definición de precios especiales en la franja de tiempo establecida
"Datos MDB"	Definición de datos MDB (sólo para los modelos con protocolo MDB).

www.imcoffee.mx

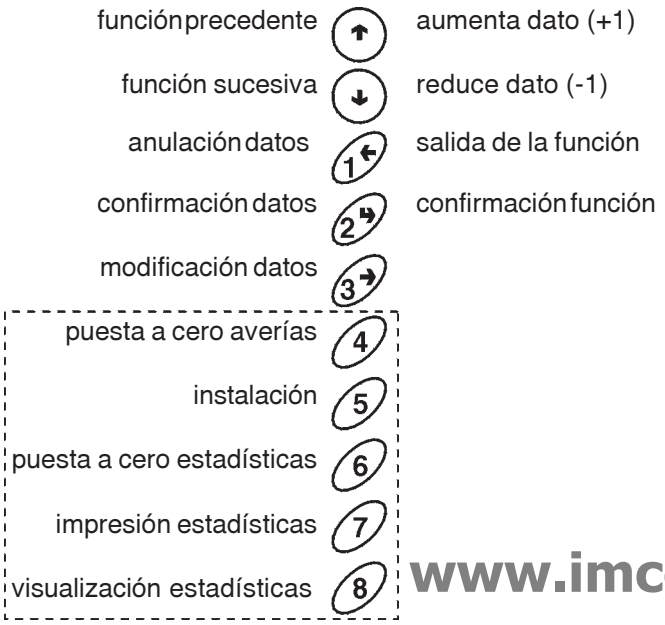
Además se peuden hacer las operaciones de:

- puesta a cero averías;
- instalación del aparato;
- visualización estadísticas en el display;
- impresión estadísticas
- puesta a cero estadísticas.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Los pulsadores del teclado asumen funciones diferentes (como se indica en la figura).



Las teclas contenidas en la línea punteada efectuan funciones directas, las teclas al'exterior permiten el desplazamiento en el menú o la modificación de los datos.

¡¡¡IMPORTANTE!!!

Inicializando el aparato la configuracion toma los valores por defecto: "Alimentacion de la red/vasos automaticos".

ENTONCES, DESPUES DE LA INICIALIZACION ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.

VISUALIZACION AVERIAS ACTUALES

Cuando el display está posicionado en la función "Averías Actuales" del menú “programación” , apretando la tecla de confirmación "➔" se hace visualizar el código de error de la avería presente.
Apretando en sucesión la tecla “↓” se visualiza el código de error de la avería sucesiva eventualmente presente; si no hay averías presentes, apretando la tecla de confirmación "➔" se visualiza el mensaje "Ninguna Avería".
Las once averías previstas se visualizan en los casos siguientes:

www.imcoffee.mx

AVERIA AIR-BREAK

La máquina se bloquea cuando, después de hacer 7 selecciones (modelos Instant) o después 100 impulsos de contador volumétrico (modelos Espresso) jamás se señaló la falta de agua.

AVERIA CALDERA

La máquina se bloquea cuando, después de diez minutos (modelos expreso) o veinte minutos (modelos instant) de calefacción desde el encendido o de la última selección, la caldera no haya alcanzado la temperatura de funcionamiento.

AVERIA DEL SISTEMA DE PAGO

La máquina se bloquea cuando recibe una impulsión mayor de 2 segundos en una línea del validador o cuando la comunicación con el monedero serial no se produce por más de treinta segundos.

Modelos MDB

La máquina se bloquea si ninguno de los sistemas de pago MDB dialoga con la C.P.U.

AVERIA DATOS RAM

Los datos contenidos en la EEprom (el chip que memoriza las variaciones de regulación) son errados y se deben recuperar por la Eprom perdiendo todos los datos estadísticos.

También la configuración de la máquina es la por defecto y la máquina debera ser reconfigurada.

La configuración por defecto es la configuración máxima, es decir: aparato automático con alimentación hídrica de la red.

AVERIA FALTA DE AGUA

Si el microinterruptor del air-break queda cerrado por 15 segundos, la electroválvula de entrada de agua queda excitada en espera que llegue el agua

Modelos con kit alimentación hídrica

Si el depósito contiene una cantidad de agua inferior a 300 cc. aprox.

AVERIA FALTA DE VASOS

A la abertura del microinterruptor de falta de vasos se activa el motor que acciona el cambio de columna. Si después de una rotación completa el microinterruptor non es cerrado, la máquina se bloquea.

AVERIA LLENO RESIDUOS

Después de la intervención del flotador de la bandeja de recolección de los residuos líquidos (si instalado).

AVERIA RUEDA

La cuenta del contador volumétrico no se ha producido dentro de un tiempo máximo.

AVERIA GRUPO CAFE

Debida a un bloqueo mecánico del grupo café o a falta del grupo. La máquina no se bloquea, pero se deshabilitan las selecciones a base de café.

AVERIA FALTA DE CAFE

Si, después de una molienda de 15 segundos, no se obtiene la dosis de café, las selecciones a base de café se deshabilitan.

AVERIA DESENGANCHE CAFE

Si, después de desenganchar la dosis de café molido, el microinterruptor del dosificador de café indica que hay café dentro de la cámara del dosificador, las selecciones a base de café se deshabilitan.

AVERÍA CHANGER (Sólo MDB)

el monedero con devolución de resto no funciona y no dialoga.

AVERÍA BILL VALIDATOR (Sólo MDB)

El aceptador de billetes no funciona o no dialoga.

AVERÍA CASHLESS (Sólo MDB)

El dispositivo de llave o la tarjeta magnética no funciona o no dialoga.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

PROGRAMACION DOSIS DE AGUA Y POLVO

Cuando el display está posicionado en la función "Dosis Agua" o en la función "Dosis Polvo" del menú “programación”, se pueden variar las dosis relativas.
Las diferentes cantidades están individualizadas por un código dosis visualizado cada vez en el visualizador.
El código dosis localiza las dosis de agua y polvo de una cierta selección; la variación de las dosis de una selección influye también las selecciones con añadiduras, en las cuales se utiliza el código dosis.
La tabla "dosis selecciones" indica en cuales selecciones se utilizan los códigos dosis.
Los valores de las dosis que aparecen en el visualizador están expresados en:

- décimas de segundo para el polvo;
- décimas de segundo para las aguas en los modelos Instant;
- N. de impulsos del contador volumétrico para las aguas en los modelos expreso.

Apretando la tecla de confirmación "➔" del menú “programación”, se puede acceder a la lista de los códigos dosis que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas “↓” y “↑”.
Apretando la tecla de modificación “➔”, este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios" (programación precios) del menú “programación”, se pueden variar los ocho precios de venta memorizados.
El valor de los precios está expresado en número de monedas de base.
Apretando la tecla de confirmación "➔" del menú “programación”, se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas “↓” y “↑”.
Apretando la tecla de modificación “➔”, este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

PROGRAMACION DE LOS PRECIOS Y ESTADO DE LAS SELECCIONES

Cuando el display está posicionado en la función "Set Precios/Selec." (acoplamiento precios) del menú “programación”, se puede variar la combinación de la selección con uno de los precios memorizados y/o el estado de una selección. El valor de los precios está expresado en número de monedas de base.
Apretando la tecla de confirmación "➔" del menú “programación”, se accede a la lista de precios que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas “↓” y “↑”.
Premendo il tasto modifica “➔” lo stato della selezione lampeggia.
Mediante las teclas “↓” y “↑” se puede variar el estado de la selección de habilitada en deshabilitada
Apretando otra vez la tecla de confirmación "➔" Apretando otra vez la tecla de confirmación “➔”, este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

NOTA: La gestión del crédito residual se controla mediante minidip colocados en la placa C.P.U. Para la configuración, referirse al capítulo “configuración de las tarjetas".

PROGRAMACION MONEDA BASE Y PUNTO DECIMAL

Cuando el display está posicionado en la función "Moneda Base / PD" (valor moneda base) del menú “programación”, se pueden variar el valor de la moneda de base y la posición del punto decimal.
Apretando la tecla de confirmación "➔" del menú “programación”, se visualiza el valor corriente de la moneda de base.
Mediante las teclas “↓” y “↑” se hacen visualizar alternativamente el valor de la moneda de base y el número de la posición del punto decimal "dP", es decir:

0 punto decimal deshabilitado
1 XXX.X
2 XX.XX
3 X.XXX

Apretando la tecla de modificación “➔”, estos valores se visualizan destellando y pueden ser modificados.

www.imcoffee.mx

PROGRAMACION DE LAS LINEAS DE LOS VALIDADORES

Cuando el display está posicionado en la función "Líneas Validad." (programación líneas) del menú “programación”, se puede variar el valor de las seis monedas del validador.
El valor de las líneas está expresado en número de monedas de base.
Apretando la tecla de confirmación "➔" del menú “programación”, se accede a la lista de las líneas que se hace deslizar sobre la pantalla mediante las teclas “↓” y “↑””.
Apretando la tecla de modificación “➔”, este valor se visualiza destellando y puede ser modificado.

INICIALIZACION

Cuando el display está posicionado en la función "Líneas Validad.", se puede inicializar la máquina restableciendo todos los datos por defecto.
Esta función se debe utilizar en caso de error en los datos memorizados o en caso de substitución de la EPROM.
Todos los datos estadísticos se ponen a cero.
Apretando la tecla de confirmación "➔" en el visualizador aparece el pedido de confirmación "Confirma?". Apretando otra vez la tecla "➔", se visualiza por algunos segundos el mensaje "Ejecución".

www.imcoffee.mx

También la configuración de la máquina es la por defecto y la máquina debera ser reconfigurada.

La configuración por defecto es la configuración máxima, es decir: aparato automático con alimentación hídrica de la red.

PROGRAMACION DEL CODIGO MAQUINA

Cuando el display está posicionado en la función "Código Máquina", se puede variar el código numérico de identificación de la máquina (de 0000 por defecto hasta 9999).
Apretando la tecla de confirmación "➔" se visualiza el código actual; apretando la tecla de modificación “➔” el código se visualiza destellando la primera cifra.
El teclado asume valores numéricos.
Apretando una tecla cualquiera, la cifra destellante asume este valor y la cifra sucesiva se enciende destellando.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CONFIGURACION DE LA MAQUINA

Cuando el visualizador está posicionado en la función "Configurac. Máquina", se puede modificar la configuración del aparato, es decir:

- alimentación de la red / depósito
- en los modelos Instant antes del deslizamiento del vaso esta programado un envío de 20 cc. de agua para aclentar el mixer del café; esta función puede ser habilitada o deshabilitada

Pulsando la tecla de confirmación "➔" , se visualiza el estado actual; pulsando la tecla de modificación "➔" , el estado destella y puede ser modificado mediante las teclas"↓" y "↑".

¡¡¡IMPORTANTE!!!

Inicializando el aparato la configuración toma los valores por defecto: "Alimentación de la red/calefacción de mezclador habilitado".

ENTONCES, DESPUES DE LA INICIALIZACION ES NECESARIO VOLVER A CONFIGURAR EL APARATO.

www.imcoffee.mx

CONTADOR DE SUMINISTROS

Esta función permite bloquear el aparato después de un número predeterminado de suministros de café y un número predeterminado de suministros de solubles.
Pues se trata de un instrumento de control que puede utilizar solamante el gestor, para el acceso es necesario digitar una palabra de paso de 4 cifras.
Una vez digitada la palabra de paso, se puede establecer el número de suministros después de lo cuales el aparato se bloquea, leer el número de suministros ya ejecutados y poner a cero los contadores de bloqueo.

NOTA: por defecto, los contadores están a cero;

Cuando los contadores están ajustados a cero, ésta función no es habilitada.

AJUSTE RELOJ

Con esta función es posible fijar la fecha y hora del reloj interno.

LAVADO AUTOMÁTICO

Es posible definir a que hora se efectuará un lavado automático de los mezcladores. Si se ingresa el horario 24:00, la función queda inhabilitada (por defecto).

www.imcoffee.mx

DEFINICIÓN DE FRANJA HORARIA

Con esta función es posible definir la franja horaria para vender los productos a precio diferenciado.

DEFINICIÓN DE PRECIOS POR FRANJA HORARIA

Es posible definir los precios a utilizar durante la franja horaria de venta a precio diferenciado.

PROGRAMACIÓN DE DATOS MDB

El menú del protocolo MDB presenta la siguiente estructura:

- Tipo de venta
- Devolución de crédito
- Crédito máximo
- Resto máximo
- Monedas aceptadas
- Monedas no devueltas
- Nivel mínimo de tubos
- Pulsadores de distribución
- Billetes aceptados

TIPO DE VENTA

Permite definir la modalidad de funcionamiento para suministro múltiple o individual. Con el suministro múltiple, el resto no se devuelve automáticamente después de un suministro efectuada correctamente, sino que el crédito queda a disposición para otras erogaciones. Presionando el pulsador recuperación de monedas, el crédito remanente será restituido hasta al valor del "Resto máximo" definido.

DEVOLUCIÓN DE CRÉDITO

Permite habilitar/inhabilitar la devolución del crédito a través del pulsador de devolución de resto si no se llevaron a cabo los suministros.
Si está habilitada, esta función permite la devolución de las monedas incluso si el primer suministro no tuvo lugar.

CRÉDITO MÁXIMO

Esta función permite definir el crédito máximo aceptado.

RESTO MÁXIMO

Es posible definir un límite al importe total del resto que el monedero pagará cuando se presiona el pulsador devolución de resto o después de un suministro individual.
El eventual crédito que excede el importe programado con esta función será recaudado.

MONEDAS ACEPTADAS

Es posible definir cuales de las monedas reconocidas por el validador deben ser aceptadas en condición de "Devuelve monedas".
Para la correspondencia moneda/valor hace falta controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

MONEDAS NO ACEPTADAS

Permite programar el rechazo de una moneda como resto en condición de "No devuelve monedas"
Para la correspondencia moneda/valor hace falta controlar en el monedero la etiqueta donde se muestra la posición de las monedas.

NIVEL MÍNIMO DE TUBOS

Permite adelantar el aviso al usuario de "Introducir dinero controlado", agregando un número de monedas entre 0 y 15 al número de monedas programado para determinar el estado lleno de los tubos.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

PULSADORES DE DISTRIBUCIÓN

Esta función permite habilitar o no los pulsadores que hay en el monedero para descargar las monedas presentes en los tubos de devolución de resto.

BILLETES ACEPTADOS

Es posible definir cuales de los billetes reconocidos por el validador deben ser aceptados.

FUNCIONES DIRECTAS

PUESTA A CERO DE LAS AVERIAS

Apretando el pulsador de puesta a cero de las averías “4”, en el visualizador aparece por algunos segundos el mensaje "Ejecución" y las averías presentes se ponen a cero.

INSTALACION

Apretando el pulsador de instalación “5”, se pueden ejecutar las operaciones de llenado del circuito hidraulico, también con el air-break lleno.

www.imcoffee.mx

PUESTA A CERO DE ESTADISTICAS

Apretando la tecla de puesta a cero estadísticas “6” se visualiza la solicitud de confirmación "¿Confirma?" titilando.
Presionando la tecla de confirmación "↵" se visualiza por algunos segundos el mensaje "En Ejecución" y las estadísticas se ponen a cero.

IMPRESION DE LAS ESTADISTICAS

Conectando una impresora serial RS-232 con velocidad de 9600 Baud, 8 bit de dato, ninguna paridad, 1 bit de parada, con la toma serial colocada en la tarjeta de pulsadores, se pueden imprimir todas las estadísticas descritas en el párrafo “visualización estadísticas”; las estadísticas indican también el código de la máquina y el número progresivo de las páginas impresas.
El número progresivo de impresión se puede poner a cero sólo inicializando la máquina.
Para conectar la impresora:

- Apretar la tecla de impresión estadísticas “7”, se visualiza el pedido "Confirmación?".
- conectar la impresora antes de confirmar;
- Apretando la tecla de confirmación "↵", la impresión inicia.

www.imcoffee.mx

VISUALIZACION DE LAS ESTADISTICAS

Apretando la tecla de visualización de las estadísticas “8”, se visualizan en secuencia los datos memorizados que se indican más adelante, con intervalos de un segundo si no se apreta ninguna tecla:

1 - contador para una selección;

2 - contador para precio;

3 - contador de las averías;

4 - contador de cobros totales;

5 - contador para tipo de monedas cobradas.

PROGRAMADOR (OPCIONAL)

TRANSFERENCIA AUTOMATICA DE SETUP

El programador puede además leer del distribuidor de referencia la programación estableceda y transferirla en otros aparatos. Estos datos se mantienen también cuando se desconecta el programador gracias a dos baterías Duracell LR03 formato AAA de 1,5 V que se deben sustituir cada 12 meses.
El programador permite memorizar hasta 20 programaciones (set-up) diferentes.
Para distinguir entre los 20 setup disponibles aquellos que contienen datos un carácter especial es visualizado, es decir:

< - > = Setup libre

< □ > = Setup con datos.

En la escritura de los setup estan disponibles sólo los setup que contienen datos; si ninguno setup contiene datos en el display del programador es visualizado el mensaje "datos no presentes".
Para conectar el programador al aparato se debe utilizar el soporte relativo (ver Fig. 17) conectando el cable al conector sobre la tarjeta de pulsadores (ver Fig. 21).
Entonces entrar en modalid "programación" apretando dos veces el pulsador correspondiente sobre la tarjeta de pulsadores (ver Fig. 21).
Ahora, introduciendo el programador en el soporte se obtiene una conexión automática y sobre el visualizador aparecera el menu de setup:

- apretando la tecla “E” se accede a la función visualizada;
- apretando la tecla “O” se visualiza la función sucesiva;
- apretando la tecla “C” se visualiza la función precedente.

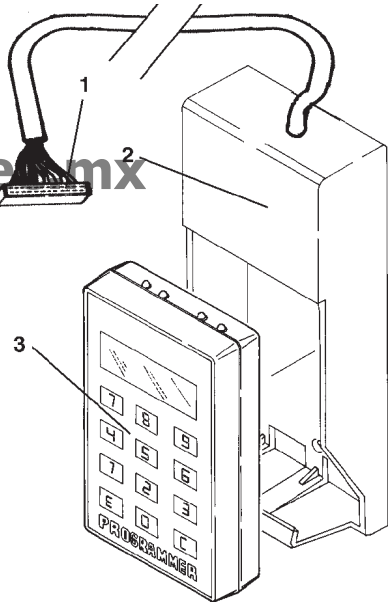


Fig. 17

1 - Conector
2 - Soporte
3 - Programador

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

PROGRAMMER LECTURA SETUP	LECTURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 <X> Confirmación?
	LECTURA SETUP SETUP 20 <X>	
PROGRAMMER ESCRITURA SETUP	ESCRITURA SETUP SETUP 01 <X>	SETUP 01 <X> Confirmación?
	ESCRITURA SETUP SETUP 20 <X>	

DATOS TRANSFERIDOS

Los siguientes datos de programación pueden ser transferidos mediante el programador:

· Dosis aguas

· Dosis polvos

· Tabla 8 precios

· Precios/Estado selecciones

· Moneda base

· Posición punto decimal

· Valor líneas validador

· Contadores de bloqueos de máquina

www.imcoffee.mx

CONFIGURACION DE LA LENGUA

Se puede modificar la configuración del programador por lo que se refiere a la lengua de visualización de los mensajes y poner a cero todos los datos contenidos.
Para activar la modalidad "Configuración programador" hay que ejecutar las operaciones siguientes:

- introducir el programador y encender el aparato;
- esperar 10" y apretar las teclas "C" y "O" del programador; en el visualizador aparecerá la primera función;

CONFIGURACION LENGUA	CONFIGURACION ITALIANO	CONFIGURACION ¿ Confirmas ?
	CONFIGURACION FRANCES	
	CONFIGURACION ALEMAN	
	CONFIGURACION INGLES	
	CONFIGURACION ESPAÑOL	
CONFIGURACION	INICIALIZACION INICIALIZACION	 ¿ Confirmas ?
CONFIGURACION FIN CONFIG	Salida del menu configuración El software recomienza de la dirección 0000 (como al encendido)	

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CAPÍTULO 3
MANTENIMIENTO

¡¡Importante!!

En caso de manutención extraordinaria y/o reparación, se accede al distribuidor del lado trasero .
Desde luogo, se debe prever la posibilidad de girar el aparato para poder desmontar el panel trasero.

La integridad del aparato y el respeto de las normas de las correspondientes instalaciones será controlada por lo menos una vez por año por personal especializado.

Antes de ejecutar cualquiera operación de mantenimiento que requiera el desmontaje de piezas, apagar la máquina.

Las operaciones descritas más adelante deben ser ejecutadas sólo por personal con el conocimiento específico del funcionamiento del aparato tanto desde el punto de vista de la seguridad eléctrica como de las normas de higiene.

www.imcoffee.mx

GENERALIDAD

Para asegurar en el tiempo el correcto funcionamiento de la máquina, se deben ejecutar operaciones periódicas de manutención.
Más adelante se indican las operaciones necesarias y los intervalos de tiempo de respetar para su ejecución. Naturalmente, se trata de indicaciones generales pues el mantenimiento depende de las condiciones de utilizo de la máquina (por ejemplo dureza del agua, humedad y temperatura ambiente, tipo de producto utilizado, etc.).
Las operaciones que se describen en este manual no comprenden todas las necesarias para el mantenimiento de la máquina.
Hay también operaciones más complicadas (por ejemplo la desincrustación de la caldera) que deberán ser ejecutadas por un técnico que conozca muy bien el distribuidor.
Para evitar riesgos de oxidación o ataques químicos en general, hay que limpiar esmeradamente las superficies de acero inoxidable y las pintadas con detergentes neutros (evitar disolventes).

Nunca utilizar chorros de agua para lavar la máquina.

www.imcoffee.mx

MANTENIMIENTO DEL GRUPO CAFE

Cada 10.000 suministros o, de cualquier modo, cada seis meses, es necesario ejecutar un pequeño mantenimiento del grupo café, que se ejecuta de la manera siguiente:

- desconectar del pistón superior el tubo de teflón que conecta la caldera, teniendo cuidado en no perder la guarnición (ver Fig. 18);
- destornillar el botón esférico que fija el grupo a la repisa;
- quitar el grupo café.

Desmontaje del filtro superior

- Remover el anillo elástico de su asiento;
- extraer el pistón del travesaño;
- desmontar el filtro y la guarnición del pistón.

Desmontaje del filtro inferior

- Aflojar los tornillos A y B hasta que se pueda remover el embudo del café (ver Fig. 18);
- quitar el anillo elástico de fijación del pistón inferior;
- quitar el pistón de la cámara de infusión y desmontar el filtro.

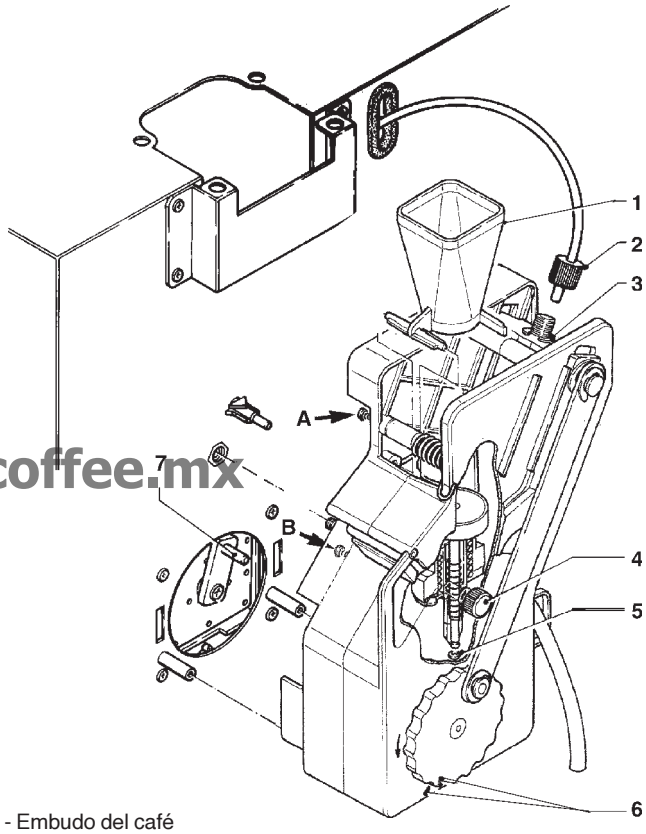
Sumergir por 20 minutos los componentes desmontados del grupo en una solución de agua hirviendo y detersivo para máquinas de café.
Enjuagar muchas veces, secar y volver a montar las piezas, siguiendo el orden inverso, teniendo particular cuidado en:

- volver a colocar el pistón en las muescas correctas para la dosis de café utilizada (ver párrafo correspondiente);
- hacer coincidir las dos las muescas de referencia y volver a montar el grupo café.

¡¡¡Importante!!!

Verificar que el perno de la manecilla del motorreductor se inserta en su asiento.

Fig. 18



1 - Embudo del café
2 - Tubo de conexión de la caldera
3 - Anillo de fijación del pistón superior
4 - Botón esférico de fijación del grupo
5 - Anillo de fijación del pistón inferior
6 - Muescas de referencia
7 - Perno de la manecilla del motorreductor

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

REGENERACION DEL DECALCIFICADOR (OPCIONAL)

La regeneración de las resinas con cambio ionico, contenidas en el decalcificador, debe ser realizada por lo menos semanalmente o más frecuentemente en relación al grado de dureza del agua de la red hidráulica a la cual el aparato está enlazado (ver la tabla).

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	25.000	12.500
20	11,2	12.500	6.000
25	14	11.000	5.250
30	16,8	9.400	4.500
40	22,4	6.300	3.000
50	28,0	5.500	2.500

Para efectuar correctamente la regeneración, hay que efectuar las siguientes operaciones:

www.imcoffee.mx

- quitar el decalcificador del mueble y sacudirlo fuertemente para eliminar las vias preferenciales que se hayan podido formar;
- introducir 1,5 Kg de cloruro sodico (sal de cocina);
- conectar a un grifo la unión portagoma lateral y a un punto de desagüe la unión portagoma central; la dirección del flujo del agua debe ser

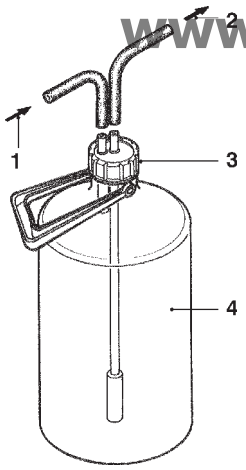
NECESARIAMENTE

la indicada en la figura 19

- regular el flujo de agua de modo que la sal se deshaga completamente en 20 litros de agua en 35 minutos de tiempo aproximadamente;
- durante la regeneración controlar que el decalcificador permanezca siempre lleno de agua, hacendo salir el aire que se haya podido formar;
- una vez concluida la operación, asegurarse de que el agua en salida no sea salada; es aconsejable controlar con los reactivos químicos, la dureza del agua en salida, que debe ser de 0°F.

www.imcoffee.mx

Fig. 19



1 - Desde el grifo
2 - A la descarga
3 - Tapón
4 - Decalcificador

SUBSTITUCION DEL CARTUCHO DECALCIFICADOR (OPCIONAL)

El cartucho decalcificator debe ser substituido por lo menos cada 2 meses o más frecuentemente en función de la dureza del agua de la red de alimentación suministrada al aparato (ver tabla).

Dureza del agua		Número de selecciones	
° Fran.	° Alem.	60 cc.	130 cc.
10	5,6	2.300	1.150
20	11,2	1.150	550
25	14	1.000	480
30	16,8	850	420
40	22,4	600	280
50	28,0	500	250

La substitución se hace de la manera siguiente:

- taparmediante el sujetador apropiado el tubo de connexión del cartucho al air-break o al depósito interior;
- separar los tubos del cartucho y dejar salir el agua contida;
- arrolar la vaina en goma de manera que el elemento filtrante se libere;
- substituir el elemento filtrante con uno nuevo, teniendo cuidado de respetar el sentido de flujo del agua;
- volver a montar todas la partes en sentido contrario.

SANITACION ANUAL

Con frecuencia por lo menos anual, o más frecuentemente si el aparato trabaja mucho, es necesario limpiar y desinfectar todo el circuito alimenticio mediante el siguiente procedimiento:

- todos les componentes en contacto con los alimentos, también los tubos, deben ser quitados del aparato y desmontados en piezas;
- todos los residuos y las peliculas visibles deben ser eliminados mecánicamente utilizando, si necesario, escobones y cepillos;
- hundir los componentes por lo menos 20 minutos en una solución desinfectante;
- las superficies internas del aparato deben ser limpiadas con la misma solución desinfectante;
- ejuagar abundantemente y volver a montar las partes.

Antes de poner el aparato en marcha, el mismo procedimiento de desinfección debera ser repetido con los componentes montados según las indicacciones del capítulo "Desinfección de los mezcladores y de los circuitos alimenticios".

©by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

FUNCIONES DE LAS TARJETAS Y SEÑALES LUMINOSAS

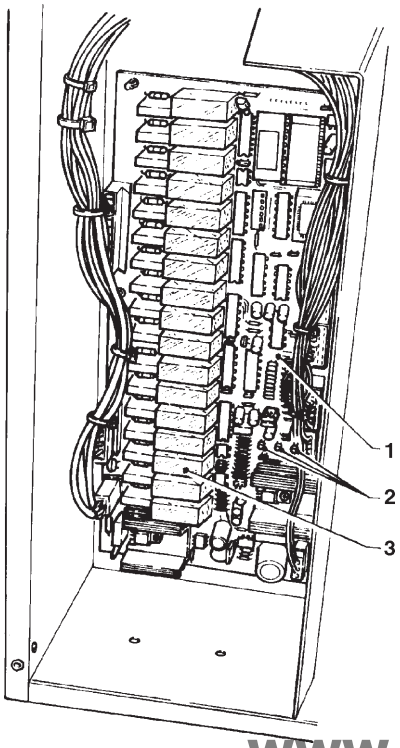
TARJETA DE CONTROL

Esta tarjeta (ver Fig. 20) procesa los informes enviados por los pulsadores y el sistema de pago y controla las activaciones y la tarjeta de pulsadores.
La tensión de 15 Vca necesaria para el funcionamiento de la placa se suministra mediante el transformador protegido por un fusible de 160 mA T en el primario y uno de 1,25 A T en el secundario; la tarjeta rectifica y estabiliza directamente la tensión.
En esta tarjeta está colocada la EPROM.

- El LED amarillo indica que la tensión es de 12 Vcc;
- el LED verde destellante indica que el microprocesador está funcionando regularmente;
- el LED rojo indica el estado de funcionamiento de la resistencia de la caldera.

www.imcoffee.mx

Fig. 20



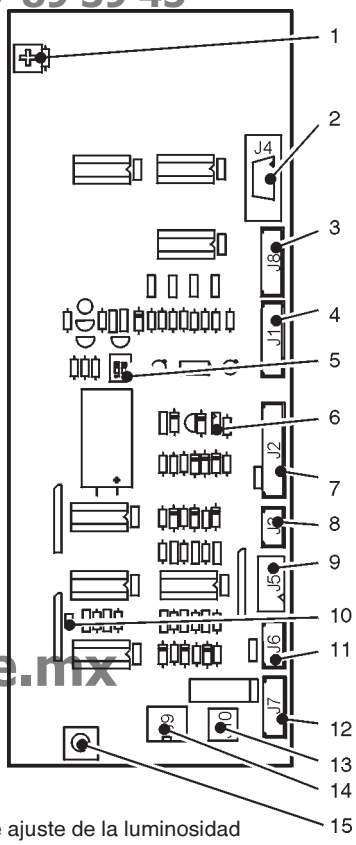
1 - Tarjeta de control
2 - LED
3 - Relé

www.imcoffee.mx

TARJETA DE PULSADORES

Esta placa controla el visualizador alfanúmerico, los pulsadores de selección y el pulsador de programación.
Soporta los conectores para los monederos (MDB o Executive como alternativa) y la toma para la impresora.

Fig. 21



1 - Trimmer de ajuste de la luminosidad
2 - Impresora
3 - Conector del programador
4 - A la tarjeta de control
5 - Minidip para sistemas de pago
(1-2 OFF = Executive - ON = MDB)
6 - Jp2 =
7 - A la tarjeta de control
8 - Interfaz serial Executive
9 - Validador frontal
10 - Jp1 =
11 - Lampara recuperación de monedas
12 - No usado
13 - Alimentación Monedero MDB
14 - Monedero MDB
15 - Pulsador de programación

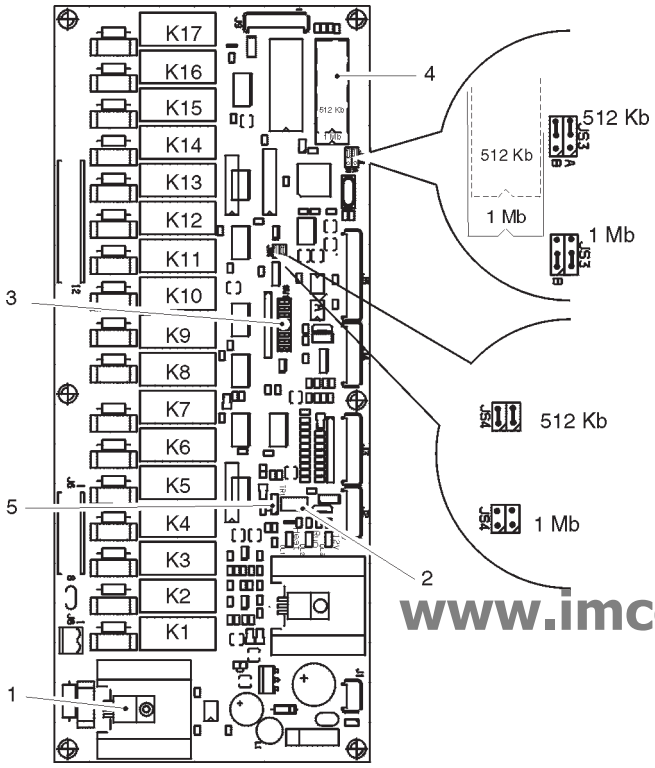
CONFIGURACION DE LA TARJETA DE CONTROL

La tarjeta electrónica se puede utilizar en diferentes modelos de aparatos.
En caso de substitución, es necesario verificar que la tarjeta de repuesto esté configurada correctamente.
Al centro de la tarjeta (ver Fig. 22) está colocada una serie de ocho minidip (3) que permiten configurar la tarjeta para el uso en las diferentes versiones y en diferentes países y un conector puente (5) que permite configurar la tarjeta para el uso en los modelos Instant o Expreso. La tarjeta puede también soportar EPROM de 512 Kb y de 1 Mb configurando los conectores puentes JS3e JS4..
Para configurar correctamente una tarjeta en caso de substitución o para variar el rendimiento del aparato, referirse a las tablas aquí abajo y a la tabla dosis de selecciones.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Fig. 22



1 - Triac resistencia de la caldera
2 - Trimmer de regulación de la temperatura
3 - Minidip de configuración
4 - EPROM
5 - Conector puente 1-2 Versiones Instant
2-3 Versiones Espresso
JS3 - JS4 Conector puente para EPROM

FUNCION RELE (ver esquema alámbrico)

		ESPRESSO	INSTANT
K1	=	ER	MF2
K2	=	ESC	MF1
K3	=	MAC	MD1
K4	=	PM	PM/EIA
K5	=	M	EV3
K6	=	EV2	EV2
K7	=	EV1	EV1
K8	=	MF1	MF4
K9	=	MD4	MD5
K10	=	MD3	MD4
K11	=	MD2	MD3
K12	=	MD1	MD2
K13	=	MSB	MSB
K14	=	ESZ	ESZ
K15	=	MSCB	MSCB
K16	=	EIA	EV4
K17	=	MF2	MF3

CONFIGURACIÓN DE PRESTACIONES

Dependiendo del modelo y del idioma que se utilizan, los minidips 6 y 7 se deberán disponer según está indicado en la tabla de dosis de selecciones. La configuración estándar en idioma español es la siguiente:

MINIDIP	Prestaciones est· ndar/EspaÒol
6	OFF
7	OFF

CONFIGURACIÓN DEL MODELO

El minidip 5 y el conector puente (ver fig. 22) deben ser regulados según la tabla siguiente:

MODELLO	INSTANT	ESPRESSO
MINIDIP 5	ON	OFF
PONTICELLO	1-2	2-3

www.imcoffee.mx

CONFIGURACIÓN CUCHARILLAS

La cuchrailla puede ser suministrada o menos con las selecciones sin azúcar colocando el minidp 2 en posición:

CUCHARILLA	suministrada con selecciones amargas	no suministrada con selecciones amargas
MINIDIP 2	ON	OFF

CONFIGURACION DEL SISTEMA DE PAGO

Las configuraciones previstas por los sistemas de pago seriales son las siguientes:

SISTEMA SERIAL	DIP 3	DIP 4	DIP 8
Executive Std. U-key URW 2	OFF	OFF	OFF
Executive Price Holding (par· metro 36 = 3)	OFF	ON	OFF
Sistema ECS	ON	OFF	OFF
U-Key URW3	OFF	OFF	ON

www.imcoffee.mx

Importante:

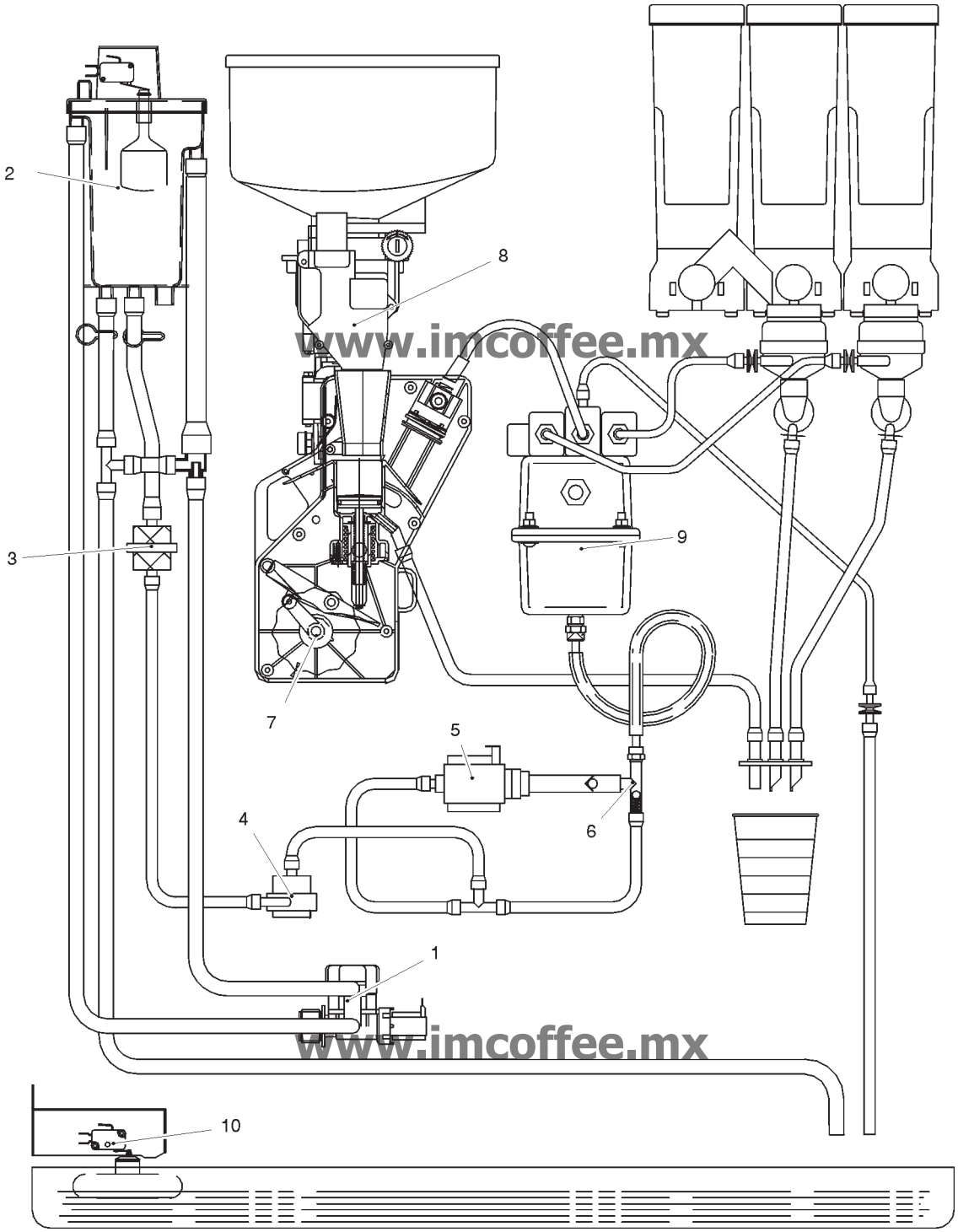
Los minidip no citados deben ser colocados en posición OFF.

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CIRCUITO HIDRAULICO

Modelos Espresso



www.imcoffee.mx

1 - Electroválvula entrada agua
2 - Air-break
3 - Filtro mecánico o cartucho decalcificador (opcional)
4 - Contador volumétrico
5 - Bomba de vibraciones
6 - By-pass
7 - Grupo café
8 - Dispositivo molinillo-dosificador
9 - Caldera
10 - Flotador bandeja

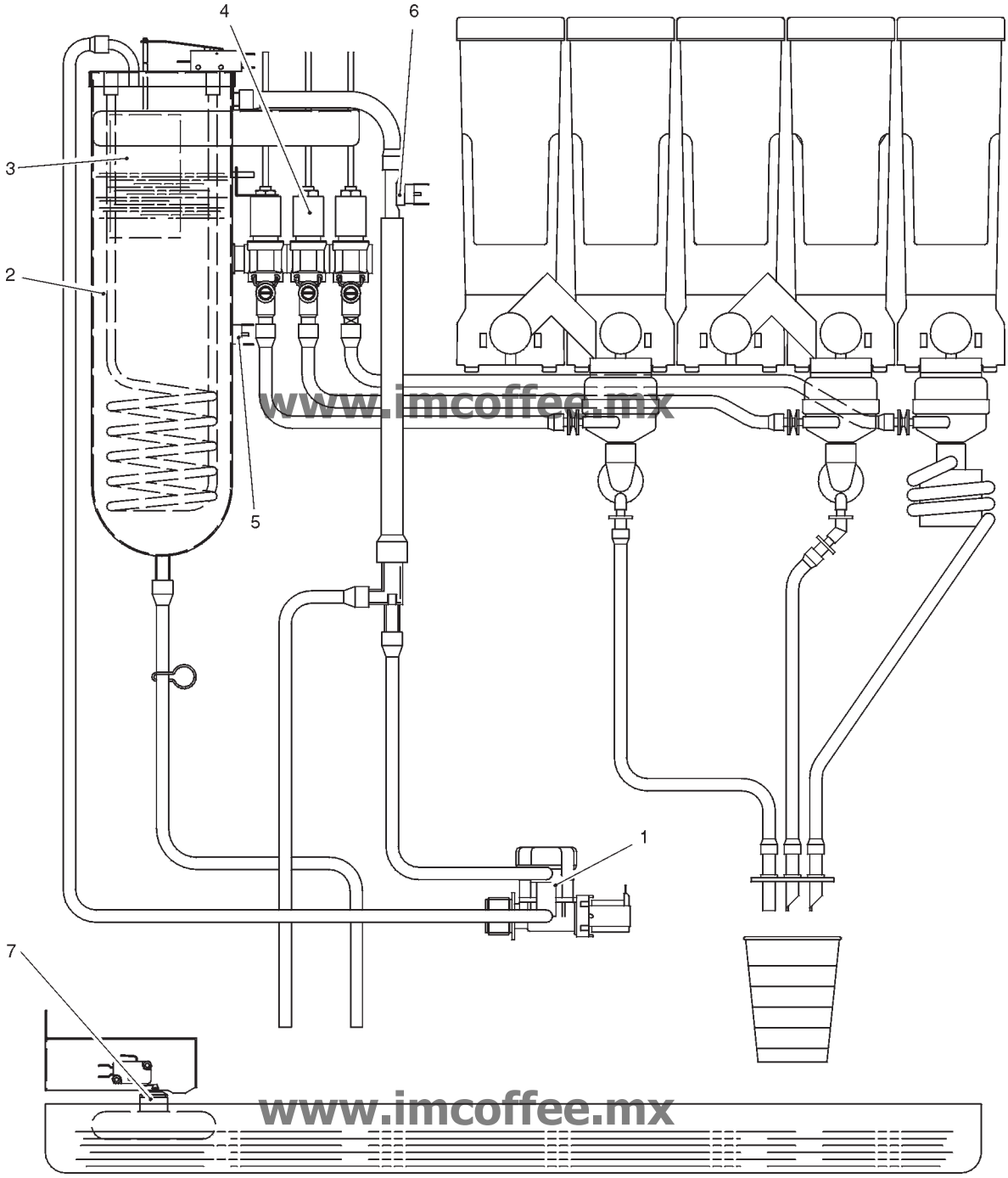
©by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

CIRCUITO HIDRAULICO

Modelos Instant



www.imcoffee.mx

1 - Electroválvula entrada agua
2 - Caldera
3 - Flotador
4 - Electroválvula solubles
5 - Termostato de seguridad (de rearmo manual)
6 - Termostato antiebullición (de rearmo manual)
7 - Flotador bandeja

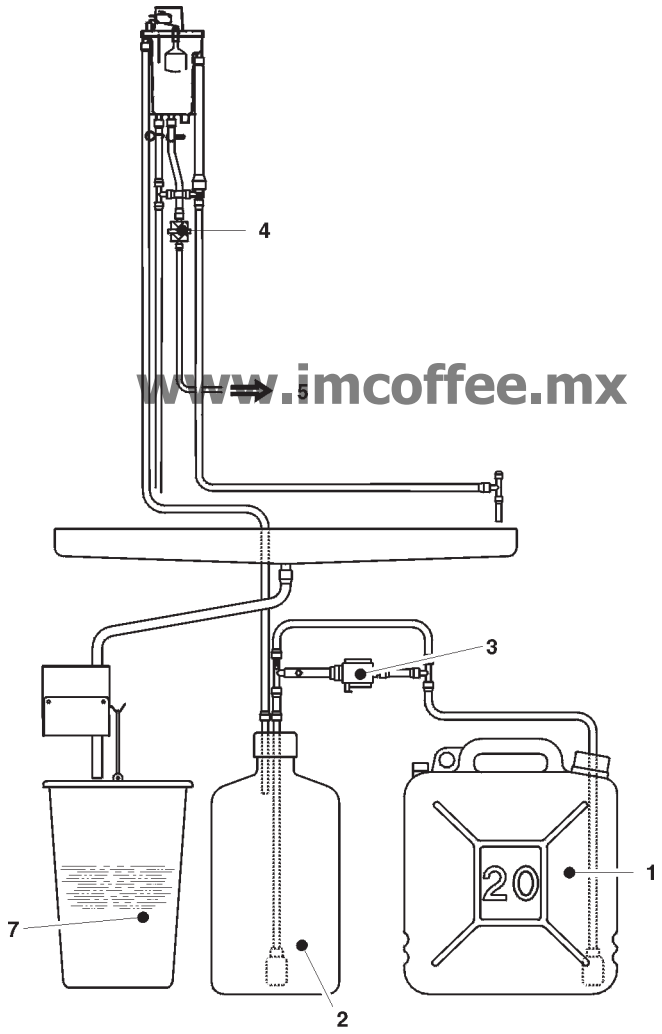
www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

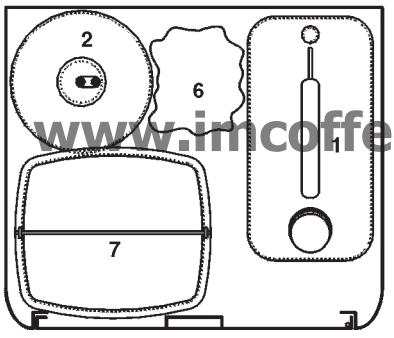
CIRCUITO HIDRAULICO

Mueble equipado

Autoalimentación hídrica y decalcificador (opcional)



www.imcoffee.mx



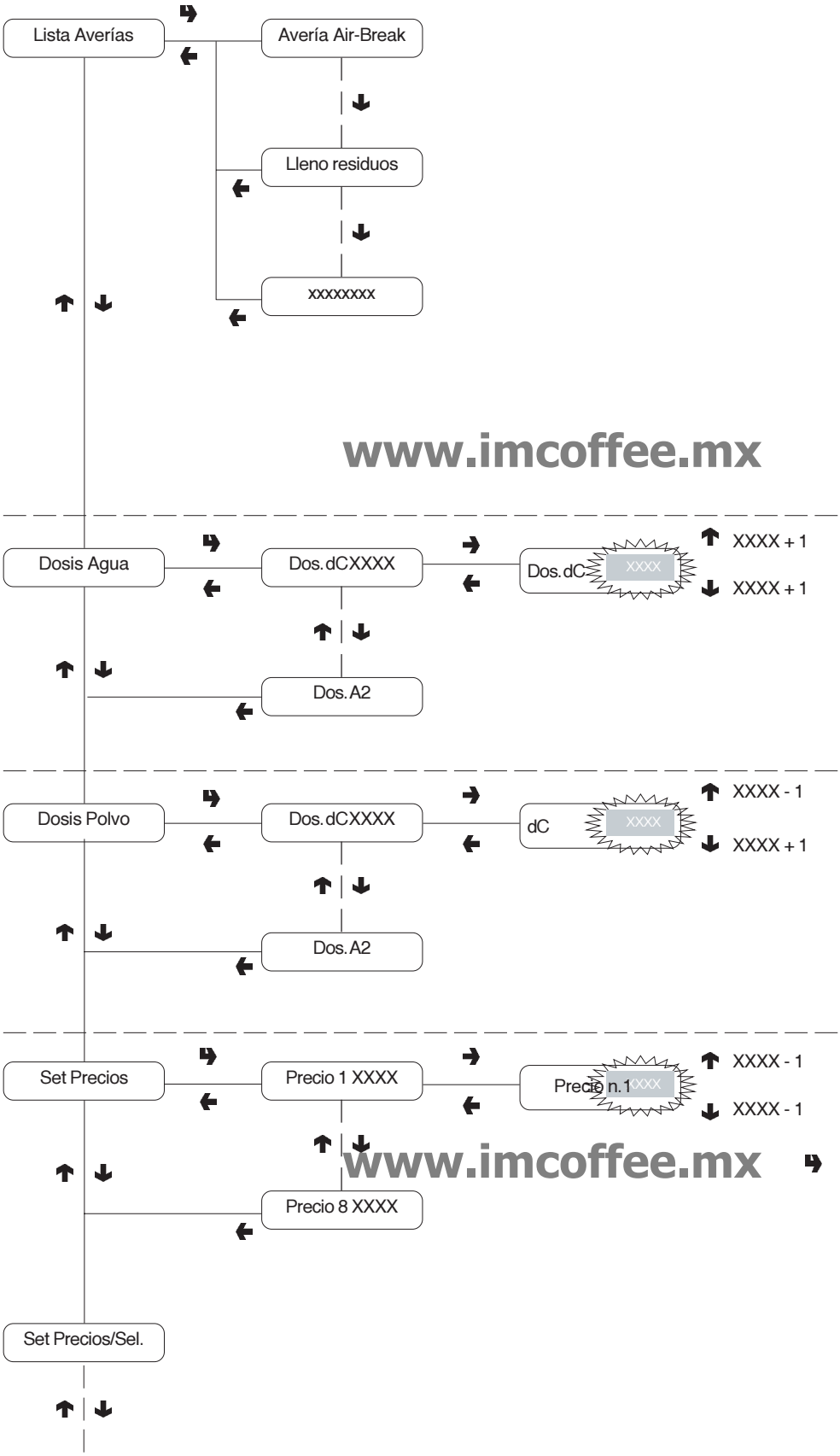
www.imcoffee.mx

1 - Depósito agua
2 - Decalcificador (opcional)
3 - Bomba alimentación hídrica
4 - Filtro mecánico
5 - Al aparato
6 - Saquete residuos de café
7 - Cubo residuos líquidos

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Menú "Programación"



www.imcoffee.mx

VISUALIZACIÓN AVERIAS

Cuando no hay averías, si se apreta la tecla de confirmación aparece el mensaje "Ninguna Averia" para 1 segundo

LISTA DE AVERIAS
N. 1 - Air-Break
N. 2 - Caldera
N. 3 - Sistema de pago
N. 4 - Datos EEprom
N. 5 - Falta agua
N. 6 - Falta vasos
N. 7 - Lleno residuos
N. 8 - Contad. volum.
N. 9 - Grupo café
N. 10 - Falta café
N. 11 - Deseng. dosis café
* N. 12 - Changer
* N. 13 - Bill validator
* N. 14 - Cashless

* Sólo MDB

DOSIS DE AGUA

Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de agua, consultar la tabla de dosis de las selecciones

DOSIS DE POLVOS

Para la correspondencia entre el código de dosis y la dosis de polvo, consultar la tabla de dosis de las selecciones

VALOR DE PRECIOS

FUNCIÓN PRECEDENTE / DISMINUYE DATO (-1)

FUNCIÓN SIGUIENTE / INCREMENTA DATO (+1)

CANCELACIÓN DE DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

CONFIRMA DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

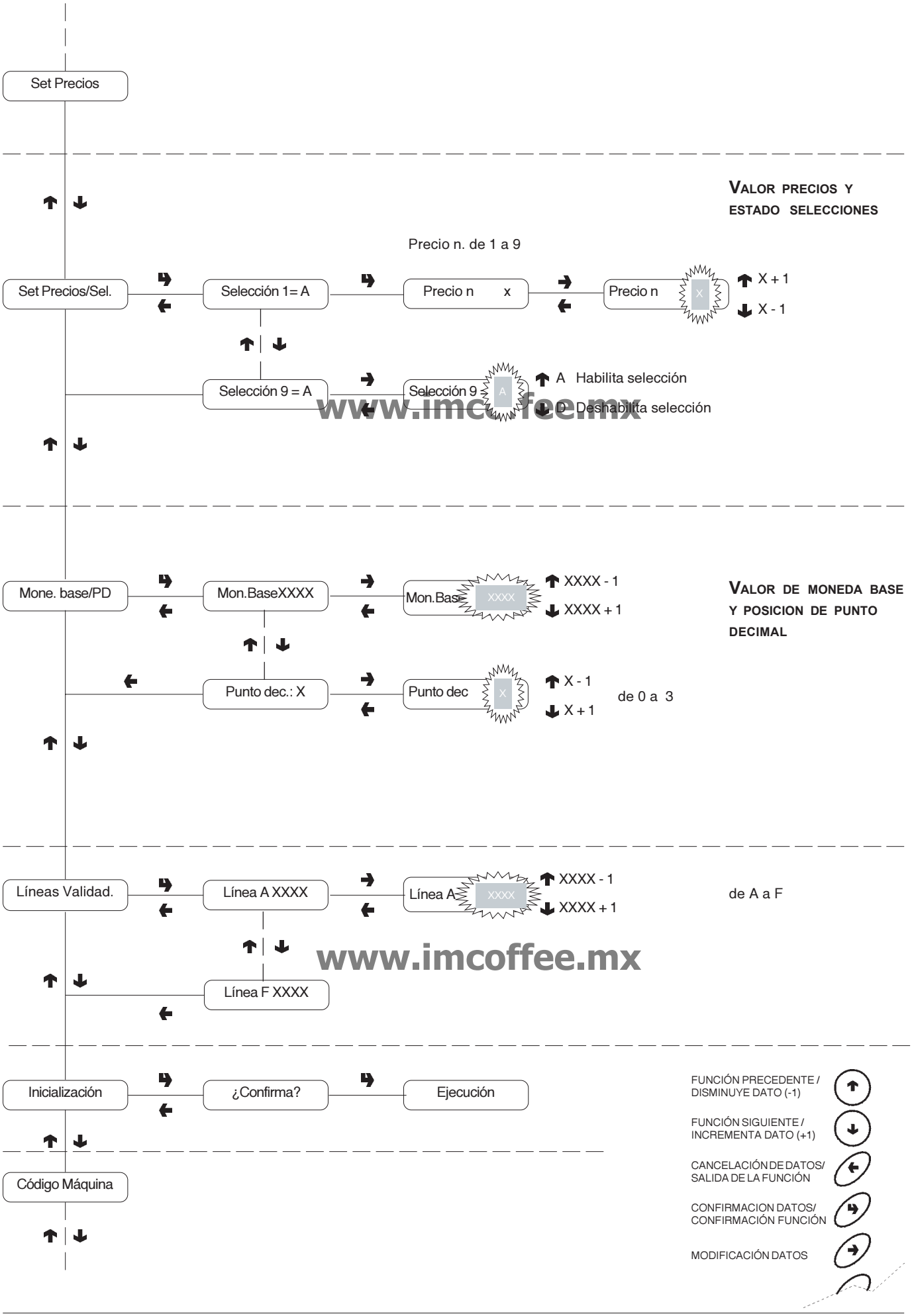
MODIFICACIÓN DATOS

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Menú "Programación"



www.imcoffee.mx

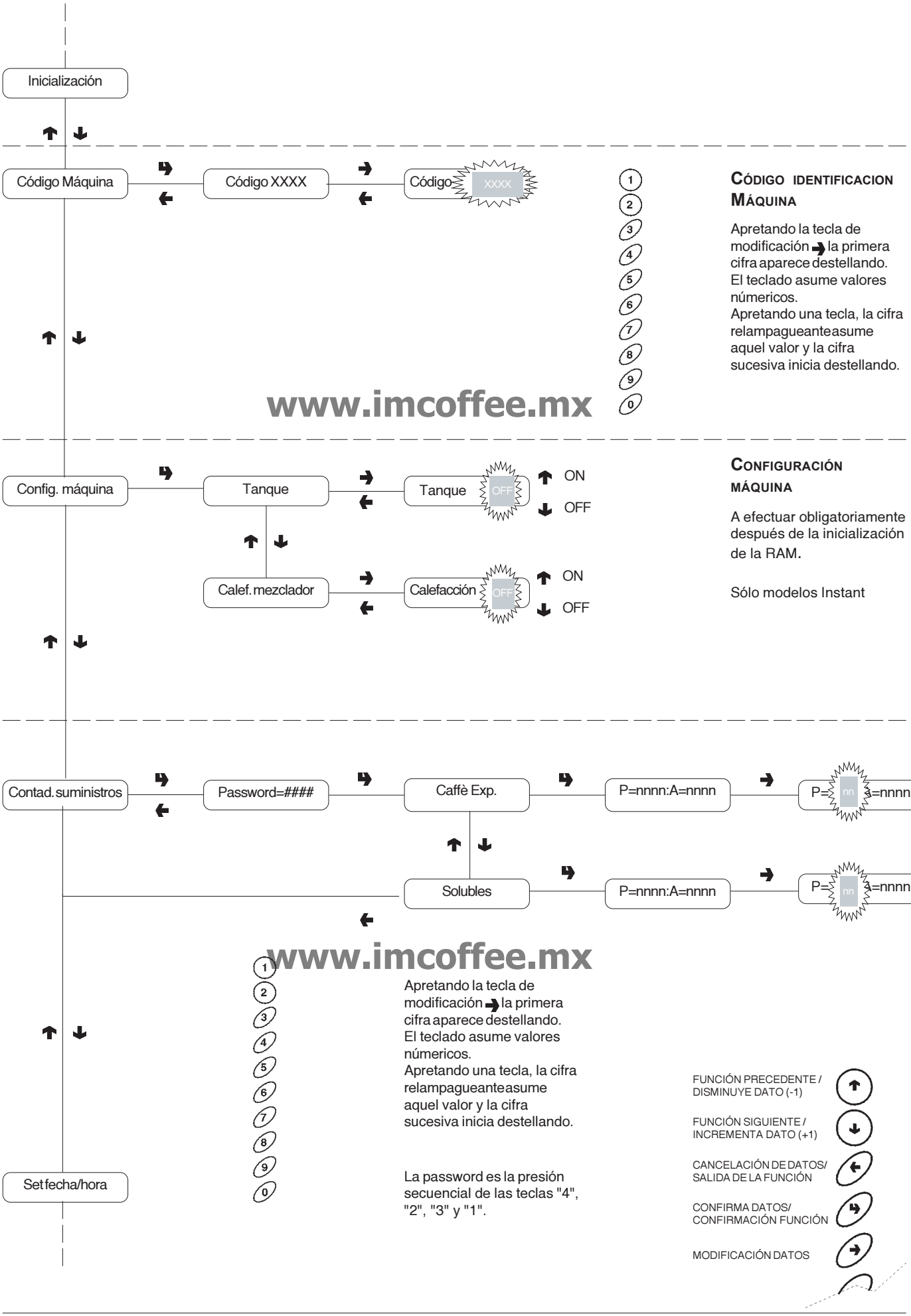
www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Menú "Programación"



www.imcoffee.mx

CÓDIGO IDENTIFICACION MÁQUINA

Apretando la tecla de modificación ➜ la primera cifra aparece destellando.
El teclado asume valores números.
Apretando una tecla, la cifra relampagueante asume aquel valor y la cifra sucesiva inicia destellando.

CONFIGURACIÓN MÁQUINA

A efectuar obligatoriamente después de la inicialización de la RAM.

Sólo modelos Instant

www.imcoffee.mx

Apretando la tecla de modificación ➜ la primera cifra aparece destellando.
El teclado asume valores números.
Apretando una tecla, la cifra relampagueante asume aquel valor y la cifra sucesiva inicia destellando.

La password es la presión secuencial de las teclas "4", "2", "3" y "1".

FUNCIÓN PRECEDENTE / DISMINUYE DATO (-1)

FUNCIÓN SIGUIENTE / INCREMENTA DATO (+1)

CANCELACIÓN DE DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

CONFIRMA DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

MODIFICACIÓN DATOS

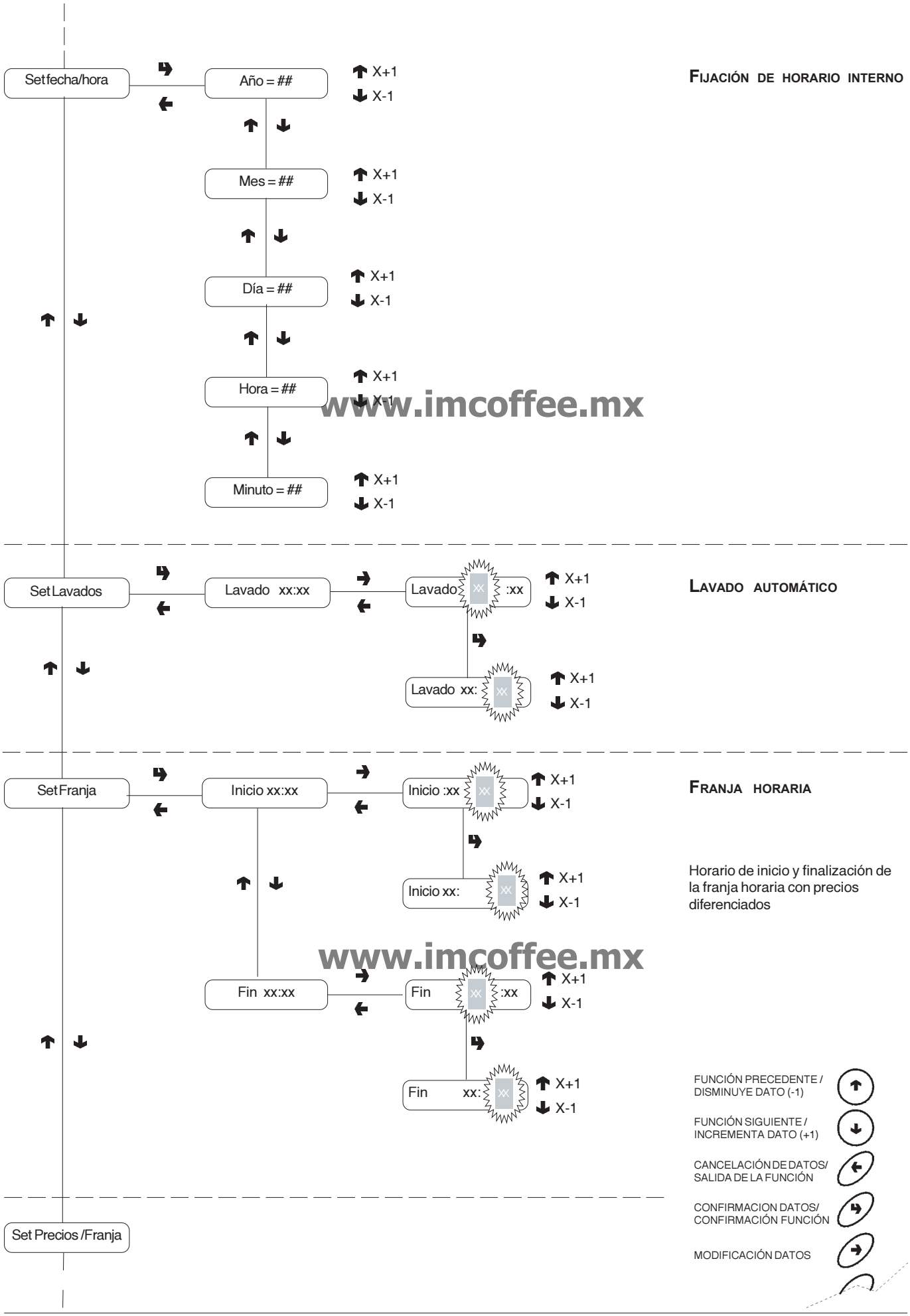
© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

11-2002 160 00

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Menú "Programación"



www.imcoffee.mx

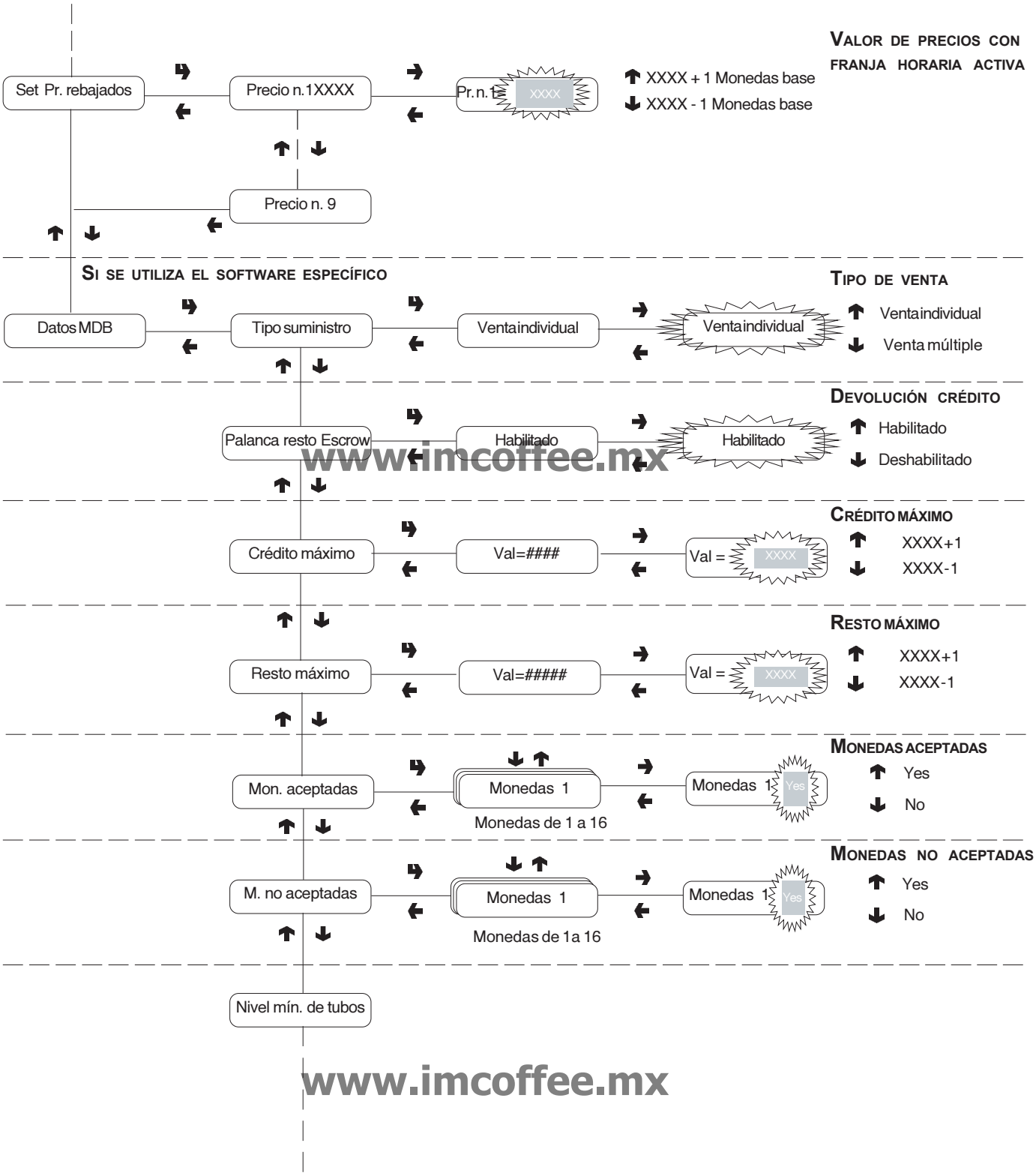
www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

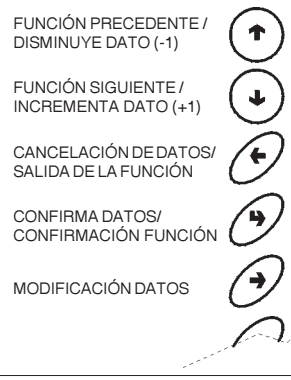
IM Coffee (55) 27 89 39 45

Menú "Programación"



www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

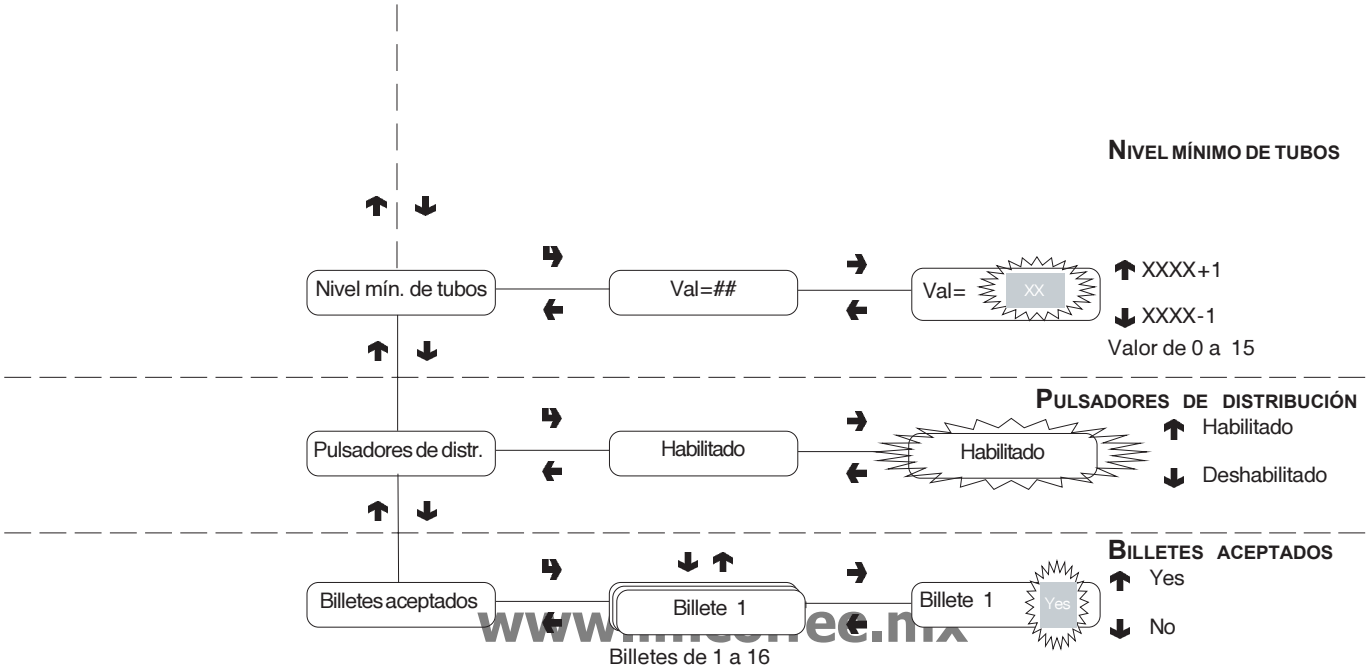

FUNCIÓN PRECEDENTE / DISMINUYE DATO (-1)
FUNCIÓN SIGUIENTE / INCREMENTA DATO (+1)
CANCELACIÓN DE DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN
CONFIRMA DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN
MODIFICACIÓN DATOS

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Menú "Programación"



www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

FUNCIÓN PRECEDENTE / DISMINUYE DATO (-1)

FUNCIÓN SIGUIENTE / INCREMENTA DATO (+1)

CANCELACIÓN DE DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

CONFIRMACION DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

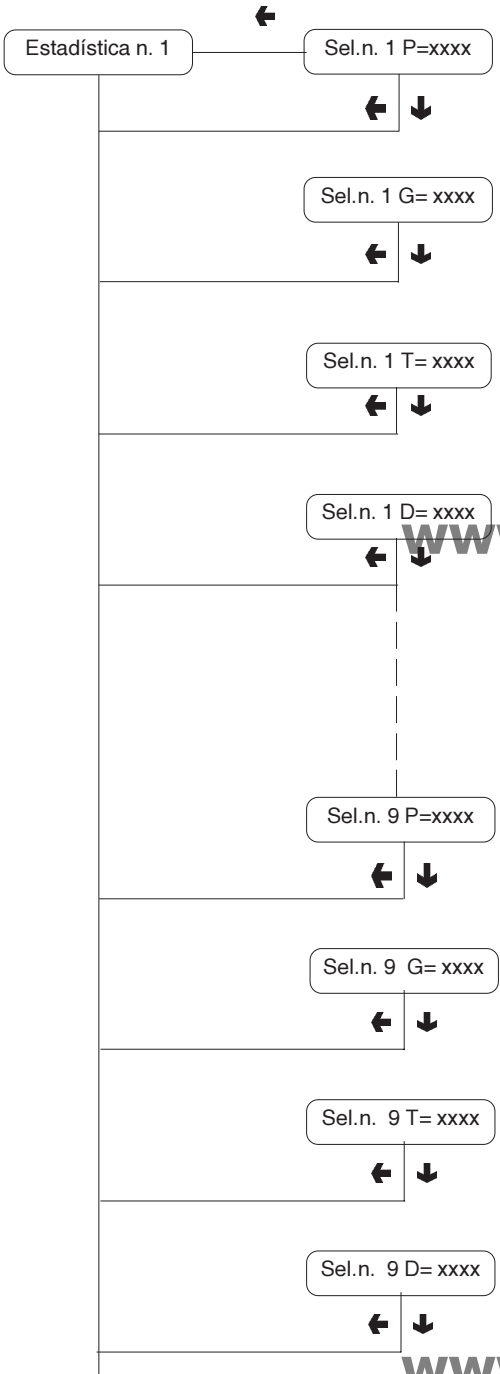
MODIFICACIÓN DATOS

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Lectura de los datos



P = Suministros pagados

G = Suministros gratuitos

T = Suministros de prueba

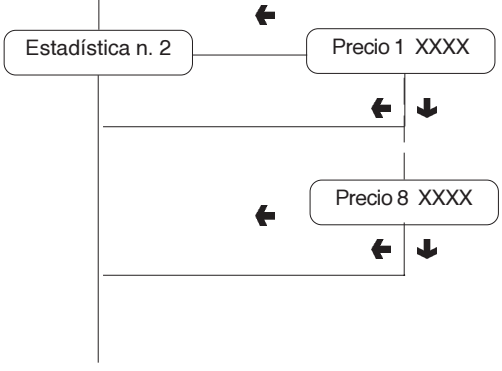
D = Suministros con descuento/Franja

SUMINISTROS PARA SELECCION

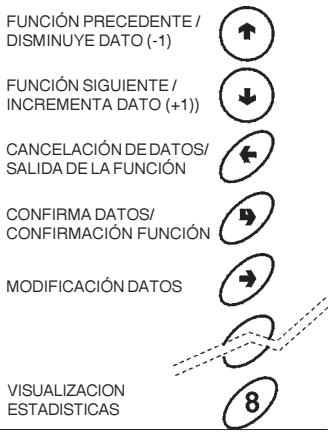
Presionando la tecla "8 " se visualizan éstadisticas para casa selección (1 - 8)

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx



SUMINISTROS PARA PRECIO

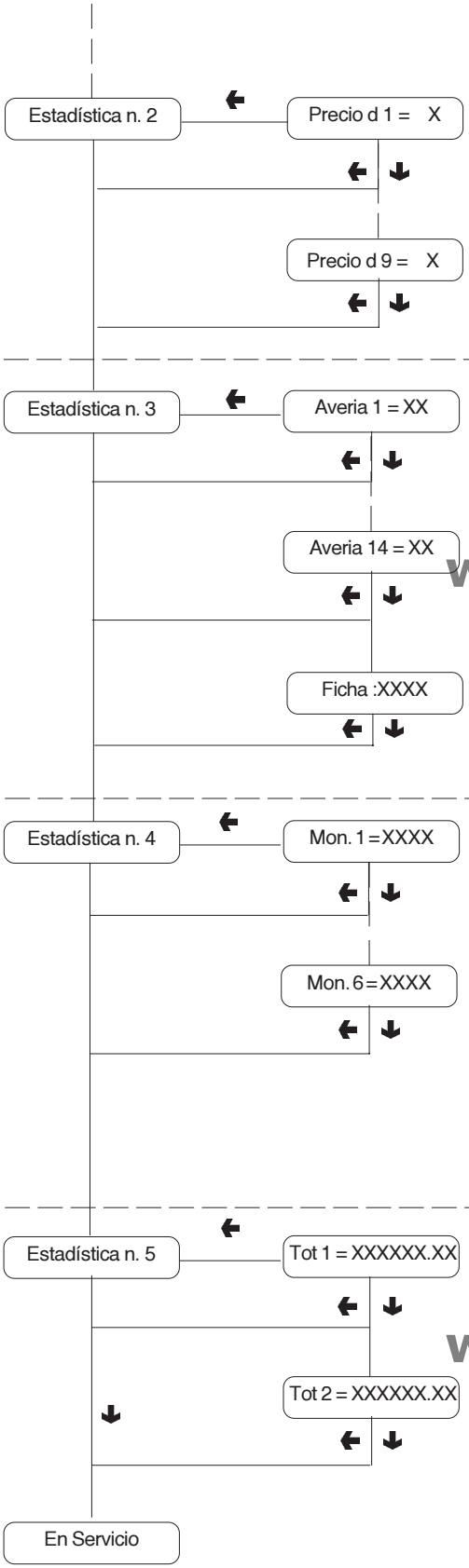

FUNCIÓN PRECEDENTE / DISMINUYE DATO (-1)
FUNCIÓN SIGUIENTE / INCREMENTA DATO (+1))
CANCELACIÓN DE DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN
CONFIRMA DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN
MODIFICACIÓN DATOS
VISUALIZACION ESTADISTICAS
8

© by NECTA VENDING SOLUTIONS. SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

Lectura de los datos



CONTADORES DE AVERIAS

Avance automático de la lectura de los datos con intervalos de un segundo

LISTA DE AVERIAS
N. 1 - Air break
N. 2 - Caldera
N. 3 - Sistema de pago
N. 4 - Datos EEprom
N. 5 - Falta agua
N. 6 - Falta vasos
N. 7 - Lleno residuos
N. 8 - Contador volumétrico
N. 9 - Grupo café
N. 10 - Falta café
N. 11 - Desenganche dosis café
* N. 12 - Changer
* N. 13 - Bill validator
* N. 14 - Cashless

* SóloMDB

COBROS PARA MONEDAS

Cobros con monedas

COBROS TOTALES

Total de crédito

www.imcoffee.mx

FUNCIÓN PRECEDENTE / DISMINUYE DATO (-1)

FUNCIÓN SIGUIENTE / INCREMENTA DATO (+1)

CANCELACIÓN DE DATOS/ SALIDA DE LA FUNCIÓN

CONFIRMA DATOS/ CONFIRMACIÓN FUNCIÓN

MODIFICACIÓN DATOS

VISUALIZACION ESTADISTICAS

© by NECTA VENDING SOLUTIONS. SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45

MEMORIA ESQUEMA ELECTRICO

SIGLA	DENOMINACION	SIGLA	DENOMINACION
BDV	CONNECTOR PARA MONEDERO BDV	MDZ	MOTODOSIFICADOR AZUCAR
BFL	INTERRUPTOR BANDEJA RESIDUOS	MF1-..	MOTOAGITADORES SOLUBLES
CCG	CONTADOR GENERAL	MFB	MOTOR FRESH-BREW
CM1-2	MICRO MOTOR GRUPO CAFE	MPF	MOTOR PISTON FRESH BREW
CM3	MICROINTERRUPTUR BANDEJA VASOS	MSB	MOTOR CAIDA VASOS
CMCB	MICROINTERRUPTOR MOTOR COLUMNA VA	MSCB	MOTOR CAMBIO COLUMNA VASOS
CMF	EXCENTRICO MOTOR FRESH BREW	MSP	MOTOR CAIDA PALETINAS
CMPF	MICRO PISTON GRUPO FRESH BREW	MSV	MOTOR DESPLAZAMIENTO BANDEJA
CMSB	EXCENTRICO MOTOR CAIDA DE VASOS	NTC1-.	SONDA TEMPERATURA
CV	CONTADOR VOLUMETRICO	PD	PUENTE DIODOS
E1-...	ELECTROVALVULA SOLUBLES	PG	PULSADOR GRUPO CAFE
EEA	VALVULA ENTRADA AGUA	PIP	PULSADOR ENTRADA EN PROGRAMACION
ER	ELECTROVALVULA SALIDA CAFE	PL	PULSADOR LAVADO
ESC	ELECTROIMAN CAIDA CAFE	PM	BOMBA
EX	CONECTORES MONEDERO EXECUTIVE	PR	PRESOSTATO RED
FA	FILTRO ANTIPARASITARIO	PSB	PULSADOR CAIDA VASOS
FREE	INTERRUPTOR DE VENTA LIBRE	RCC	RESISTENCIA CALDERA CAFE
FS1-..	FUSIBLE	RCS	RESISTENCIA CALDERA SOLUBLES
ID	INTERRUPTOR DOSIS CAFE	RIS	CALENTADOR GRUPO CAFE
IMSP	MICRO INTERRUPTOR CAIDA PALETINAS	RT	BALAST
IP	INTERRUPTOR PUERTA	SAL	TARJETA ALIMENTADOR
IPF	INTERRUPTOR LLENADO RESIDUOS	SM	CIRCUITO CONTROL MAQUINA
IVA	INTERRUPTOR VACIO DE AGUA	SP	TARJETA DE PULSADORES
IVB	INTERRUPTOR VACIO VASOS	ST	STARTER
JUG	INTERRUPTOR “JUG FACILITIES”	TH	TERMOSTATO
KC1-..	KLIXON CALDERA CAFE	TR	TRANSFORMADOR
KS1-..	KLIXON DE SEGURIDAD	TR1	TRANSFORMADOR 230 V 24 V
LF1-..	LAMPARA	TX....	FUSIBLE RETARDADO (X=CORRIENTE)
M	MOTOR GRUPO CAFE	TZ	CAPTADOR TACITA
MAC	MOLINILLO	VAR	VARISTORE
MD1-..	MOTODOSIFICADORES SOLUBLES	VENT	VENTILADOR
MDTE	MOTODOSIFICADOR TÉ FRESCO		

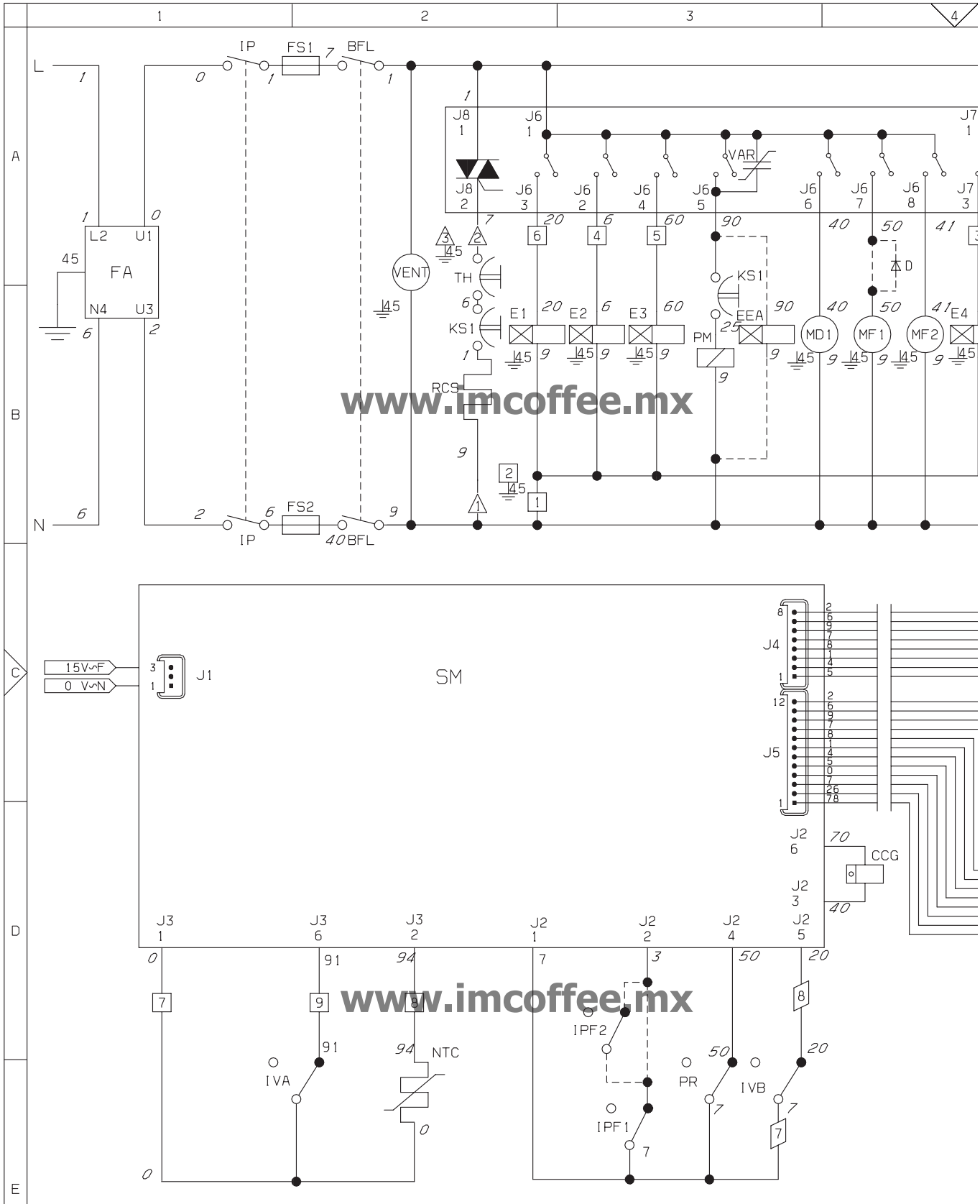
www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

IM Coffee (55) 27 89 39 45



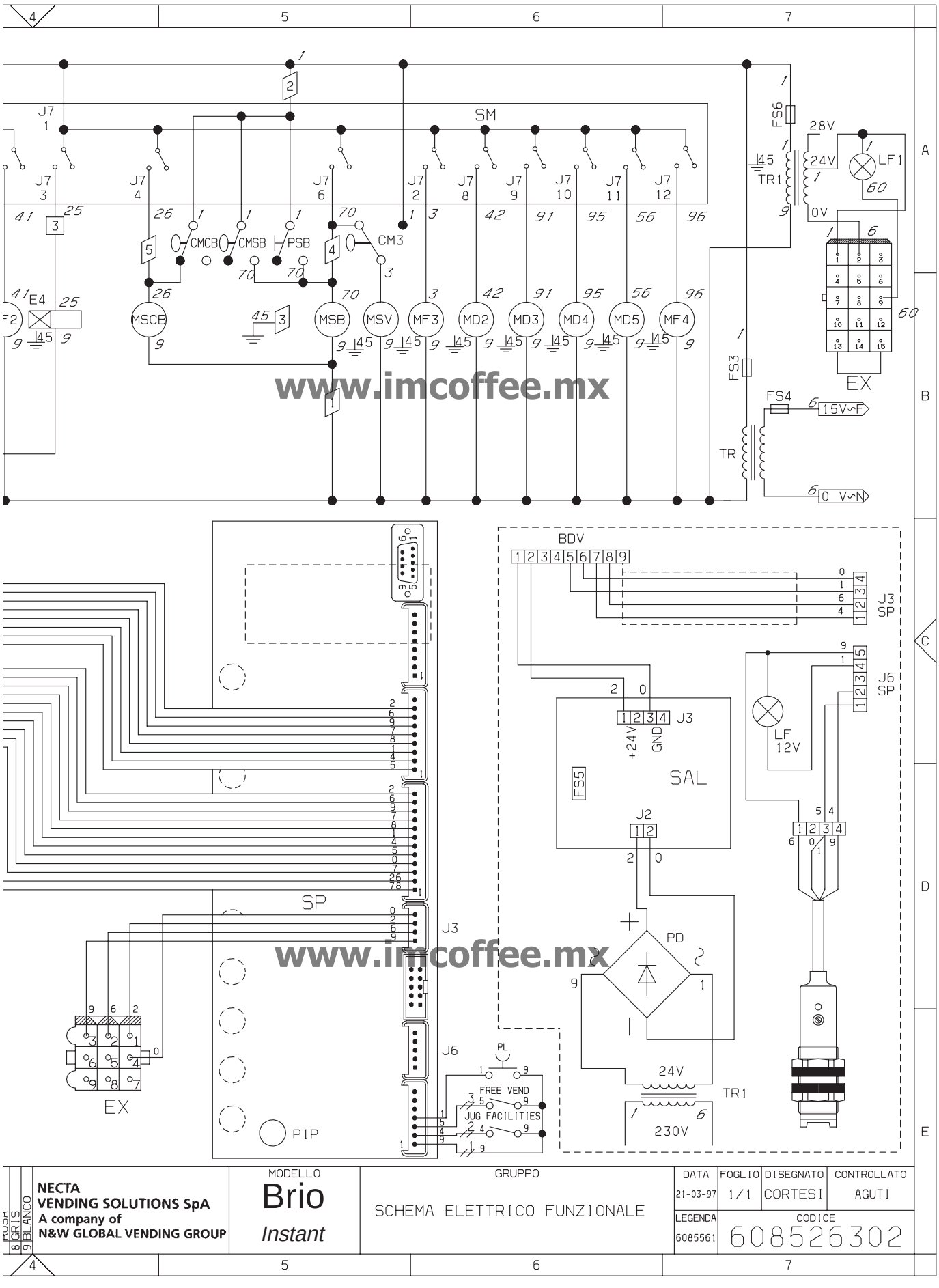
www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA
RISERVA ATERMINI DI LEGGE
LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
DISEGNO CON DIVIETO DI
RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |

IM Coffee (55) 27 89 39 45



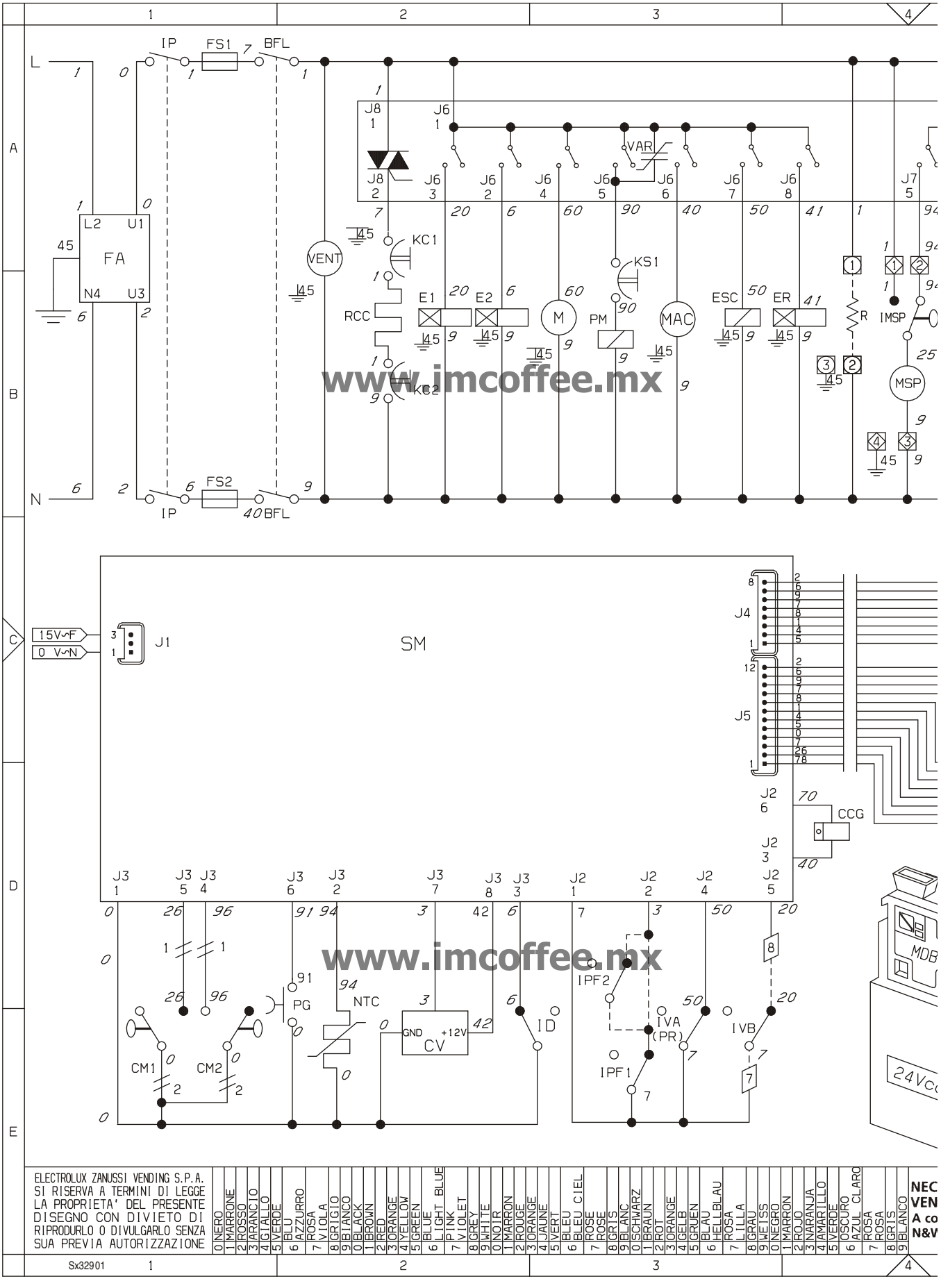
www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

NECTA VENDING SOLUTIONS SpA A company of N&W GLOBAL VENDING GROUP	MODELLO Brio Instant	GRUPPO SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	DATA 21-03-97	FOGLIO 1/1	DISEGNATO CORTESI	CONTROLLATO AGUTI
			LEGENDA 6085561	CODICE 608526302		

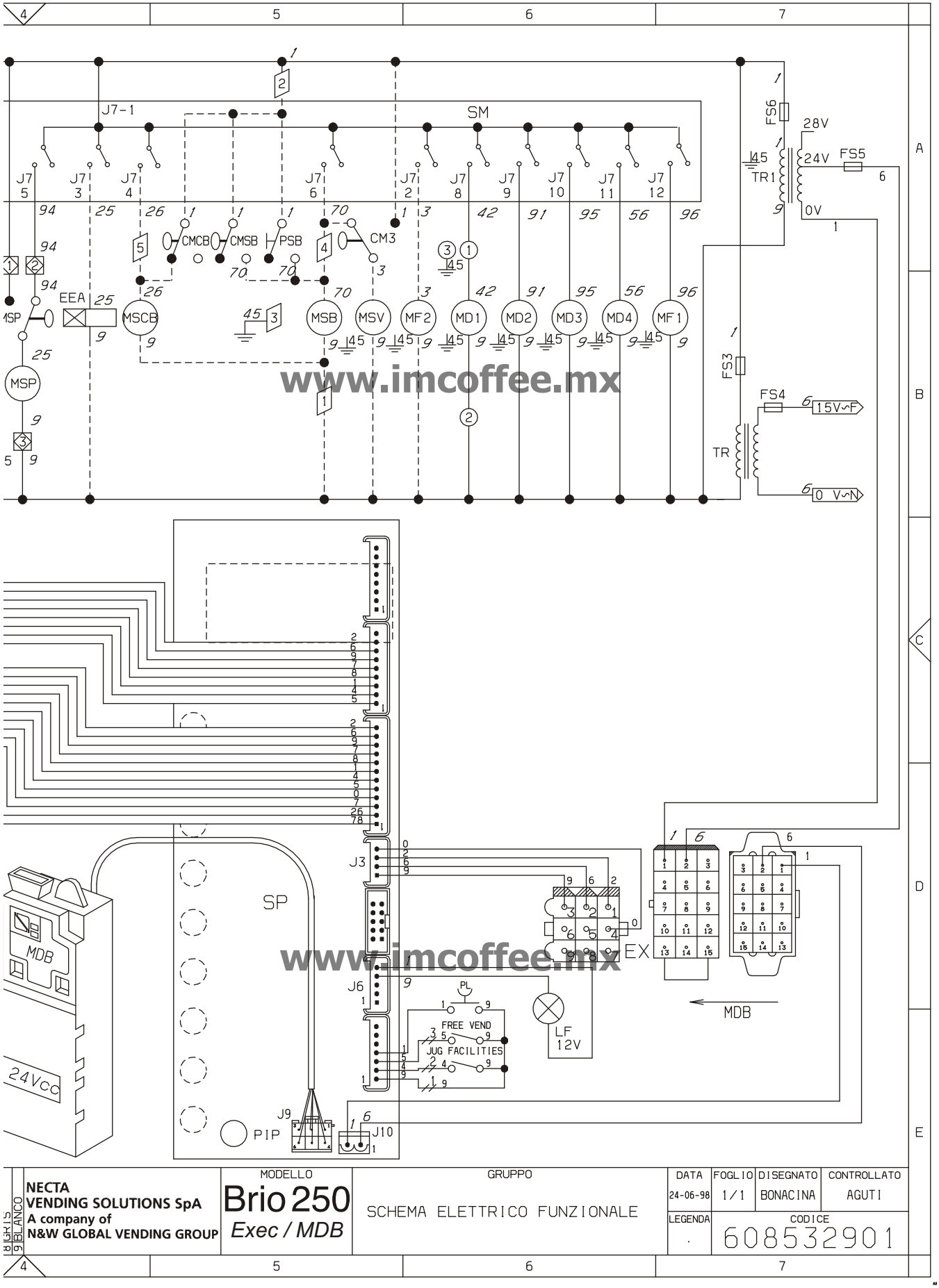
8 GRIS
9 BLANCO

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx



ELECTROLUX ZANUSSI VENDING S.P.A.
SI RISERVA A TERMINI DI LEGGE
LA PROPRIETA' DEL PRESENTE
DISEGNO CON DIVIETO DI
RIPRODURLO O DIVULGARLO SENZA
SUA PREVIA AUTORIZZAZIONE

| | | |



www.imcoffee.mx

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

MODELLO	GRUPPO	DATA	FOGLIO	DISEGNATO	CONTROLLATO
Brio 250 Exec / MDB	SCHEMA ELETTRICO FUNZIONALE	24-06-98	1/1	BONACINA	AGUTI

LEGENDA	CODICE
.	608532901

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

© by NECTA VENDING SOLUTIONS SpA

IM Coffee (55) 27 89 39 45

www.imcoffee.mx

El Constructor se reserva el derecho de modificar, sin previo aviso, las características de los aparatos presentados en esta publicación; además, declina toda responsabilidad por las eventuales inexactitudes imputables a errores de imprenta y/o transcripción contenidas en la misma.
Las instrucciones, los dibujos, las tablas y las informaciones en general contenidos en este publicación son de tipo reservado y no se pueden reproducir, completamente o en parte, ni comunicar a terceros sin la autorización escrita del Fabricante, el cual tiene la propiedad exculsiva.

www.imcoffee.mx

EDICIÓN 11-2002 CÓDIGO: H 160 MEX 00

www.imcoffee.mx contacto@imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

www.imcoffee.mx

NECTA
VENDING SOLUTIONS SpA
A company of
N&W GLOBAL VENDING GROUP

Sede legale: Via Roma 24
24030 Valbrembo (BG) Italia
Web: www.nwglobalvending.com

Telefono +39 035 606111
Fax +39 035 606460
Trib. Bergamo Reg. Imp. n. 2534
R.E.A. Bergamo n. 319295